



MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN

BVM921

CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001: 2000

DECLARATION DE CONFORMITE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) - Italy

déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:

"BVM 921"

est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

1) 73/23 CEE Basse Tension ⇒ 93/68/CEE -BT-
2) 89/336/CEE Compatibilité Electromagnétique ⇒ 91/263/CEE ⇒ 92/31/CEE ⇒ ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2004/108/CEE -EMC-
3) REG. (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.
REG. (CE) 1895/2005 relatif à l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires
DIR. 2002/72 CE relative aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

1) BASSE TENSION (Sécurité Electrique BT):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11	(Norme générale de sécurité électrique)
EN 60335-2-75: 2004+ A1	(Normes spéciales pour distributeurs commerciaux et appareils automatiques pour la vente)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744	Mesure du bruit acoustique

Niveau de puissance sonore : LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE (EMC)

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Mesure du champ électromagnétiques autour du distributeur

3) APTITUDE DES MATÉRIAUX EMPLOYÉS, AU CONTACT AVEC DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Essais d' "Aptitude au contact avec des substances alimentaires" comme prévu par la législation italienne D.M. 21-03-1973 et amendements suivants ⇒ Décret 4 Mai 2006 nr. 227, et par les transpositions des Directives Européennes:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 et Reg. CE n. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2009

L'ADMINISTRATEUR DELEGUE
Omero De Martin

INFORMATION AUX UTILISATEURS

Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".

Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même.

Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.







Declaration of Conformity

RoHS Directive

DIRECTIVE 2002/95/EC OF THE
EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 January 2003
on the restriction of the use of certain hazardous
substances in electrical and electronic equipment

Bianchi Vending Group S.p.A. declares:

Starting from July 1st 2006 any product manufactured by "Bianchi Vending Group Spa" on the European market is Rohs Directive compliant and do not contain concentrations exceeding limits allowed for the following substances:

- Lead (Pb)
- Mercury (Hg)
- Cadmium (Cd)
- Hexavalent Chromium (Cr(VI))
- Polybrominated Biphenyls (PBB)
- Polybrominated Diphenyl ethers:
  o Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
  o Octabromodiphenyl ether (OctaBDE)
  o Decabromodiphenyl ether (DecaBDE)
- Perfluorooctane sulfonate (PFOS)
- PolyChloro Naphthalenes (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)ethane Polychlorinated biphenyl (PCB)
- Benzene

CHIEF EXECUTIVE OFFICER

Zingonia di Verdellino (BG), 12 January 2009

AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.

SYMBOLES DE SECURITE



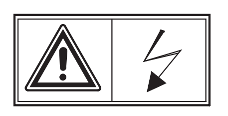
ATTENTION! *Prescriptions de sécurité importantes!*



LIRE *attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!*



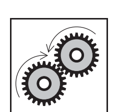
Avant toute opération d'entretien ***couper l'alimentation électrique***



ATTENTION: *machine sous tension!*



ATTENTION: *parties en contact chaudes!*



ATTENTION! *Parties en mouvement*



Indication de mise à la terre



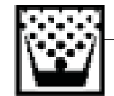
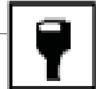
AVERTISSEMENT IMPORTANT



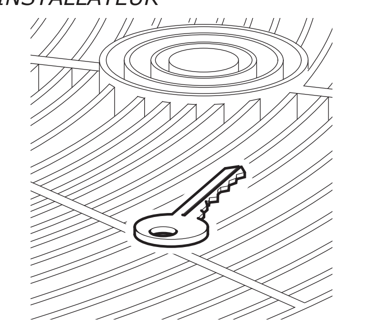
TECHNICIEN D'ENTRETIEN
Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres.
Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 8.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.



TECHNICIEN INSTALLATEUR
Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions.
Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

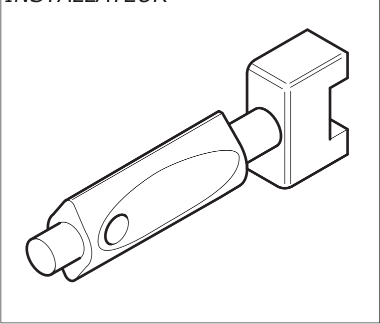
 

Clés à disposition du TECHNICIEN D'ENTRETIEN et du TECHNICIEN INSTALLATEUR



Clés à disposition du TECHNICIEN D'ENTRETIEN et du TECHNICIEN INSTALLATEUR



Clé de service avec réarmement Clixon.

Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.

CLES A TUBE
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

TOURNEVIS
Plat petit
Plat moyen
Plat grand

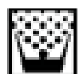
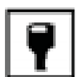
Cruciforme normal
Cruciforme petit
Cruciforme moyen
Cruciforme grand
En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer

CLES CRICK n° 14

TESTEUR

CISEAUX D'ELECTRICIEN

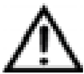
INDEX

1.0 AVERTISSEMENT

1.1 Avertissement pour l'operateur

Ce distributeur automatique a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.

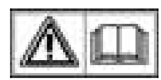


L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention du distributeur.



1.2 Avertissements generaux

Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.

- *Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.*

  Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

- *Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique*

  Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.

- *Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.*

- *En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.*

- *En employant uniquement des pièces détachées d'origine , nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*

- *Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.*



– *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*

– *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*

– *Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas* ***Bianchi Vending Group Spa*** *à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.*

– ***Bianchi Vending Group Spa*** *se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.*

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

- *Données reportées sur l'étiquette de propriété (figure 1.1)*
- *Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche Master et sur la carte Puissance) (figure 1.2).*

Bianchi Vending Group *déclinent toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à:*

- *Installation non correcte*
- *Alimentation électrique et eau non conformes*
- *Nettoyages et manutentions non adéquats*
- *Modifications non autorisées*
- *Usage non approprié du distributeur*
- *Pièces détachées non d'origine*

– *En aucun cas,* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.*

– *Les opérations d'installation et de manutention devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions*

– *Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.*

– *Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température ne descendant pas en dessous de 1° C et ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (exemple : grandes cuisines).*
Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

– *Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir du distributeur.*

– *Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.*

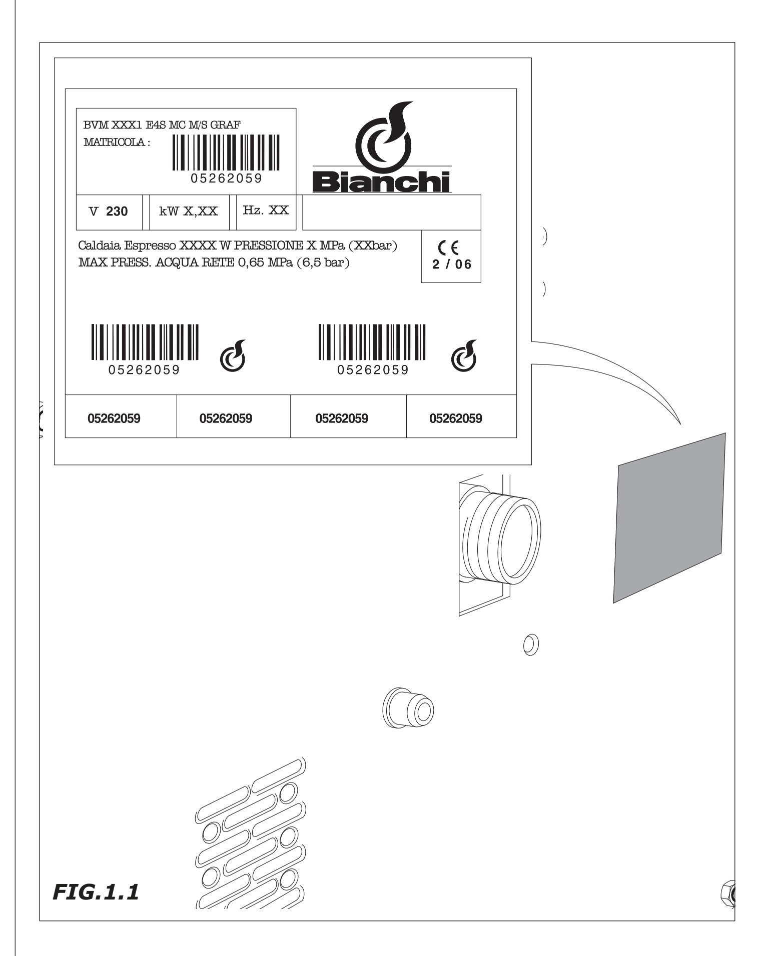


FIG.1.1

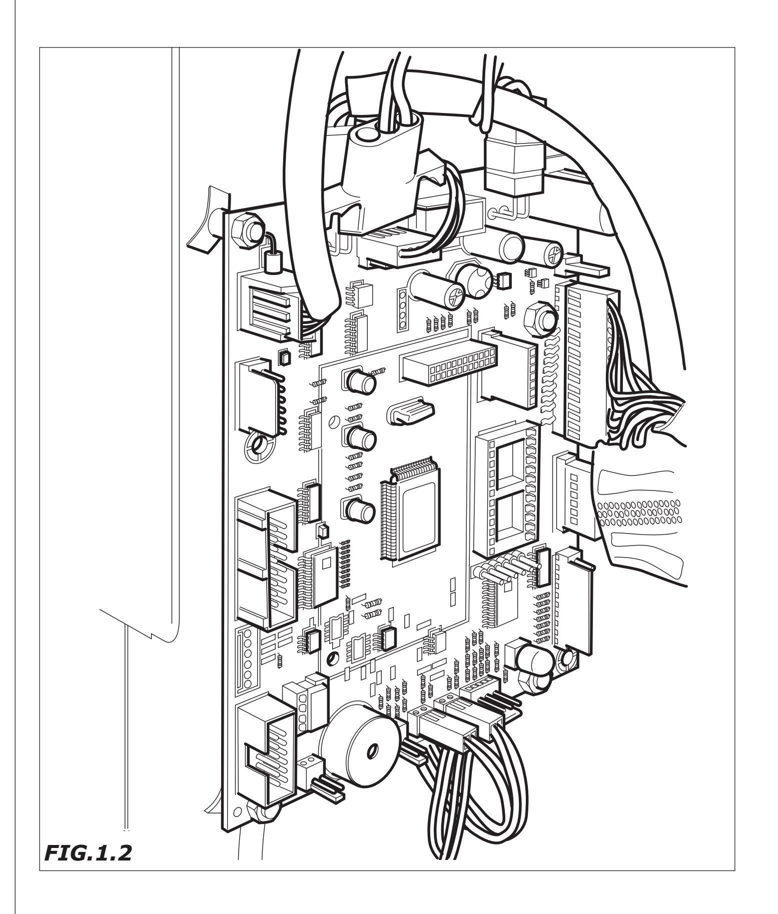


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm 800
Largeur	mm 565
Profondeur	mm 580
Poids	75 kg
Tension d’alimentation	V 230
Fréquence	Hz. 50
Puissance installée [(1)]	de 1,2 kW à1,7 kW
Courant nominal	7,42 A
CONSOMMATION MOYENNE:	
Au repos	100 Wh
Pour 50 conso	300 Wh
Branchement réseau d’eau	3/8” gas
Branchement électrique	prise SCHUKO

ALIMENTATION RESEAU D’EAU

Avec une pression comprise entre 0.5 et 6.5 bar

DISTRIBUTEUR GOBELETS

Adapté pour tout gobelet d’un diamètre de 70 à 74 mm.

RESISTANCE CHAUDIERE

De type armée :

de 1500 W pour la chaudière café

de 2000 W pour la chaudière soluble

CONTENANCE BACS PRODUITS :

Café grains	kg 1,8
Café soluble	kg 1,0
Lait granulé	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolat	kg 2,5
Thé citron	kg 3,3
Thé nature	kg 2,0
Potage	kg 3,0
Sucre	kg 3,4
Gobelets	270
Palettes	330
Type de lampe et puissance	de 6 Watt

(1) Vérifier la puissance nominale reportée sur la plaque des caractéristiques apposée sur le distributeur.

580 565 800

Fig. 2.1

3.0 DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES

BVM921 Expresso

3.1 Description du distributeur (fig. 3.1)

1 Groupe cafè et moulin à cafè
2 Groupe distributeurs de boissons
3 Groupe distribution de sucre
4 Fiche electronique (Master)
5 Tourelle gobelets
6 Récupération des pièces
7 Filtre décalcifiant
8 Bouton de service
9 Bouton de lavage

Fig. 3.1

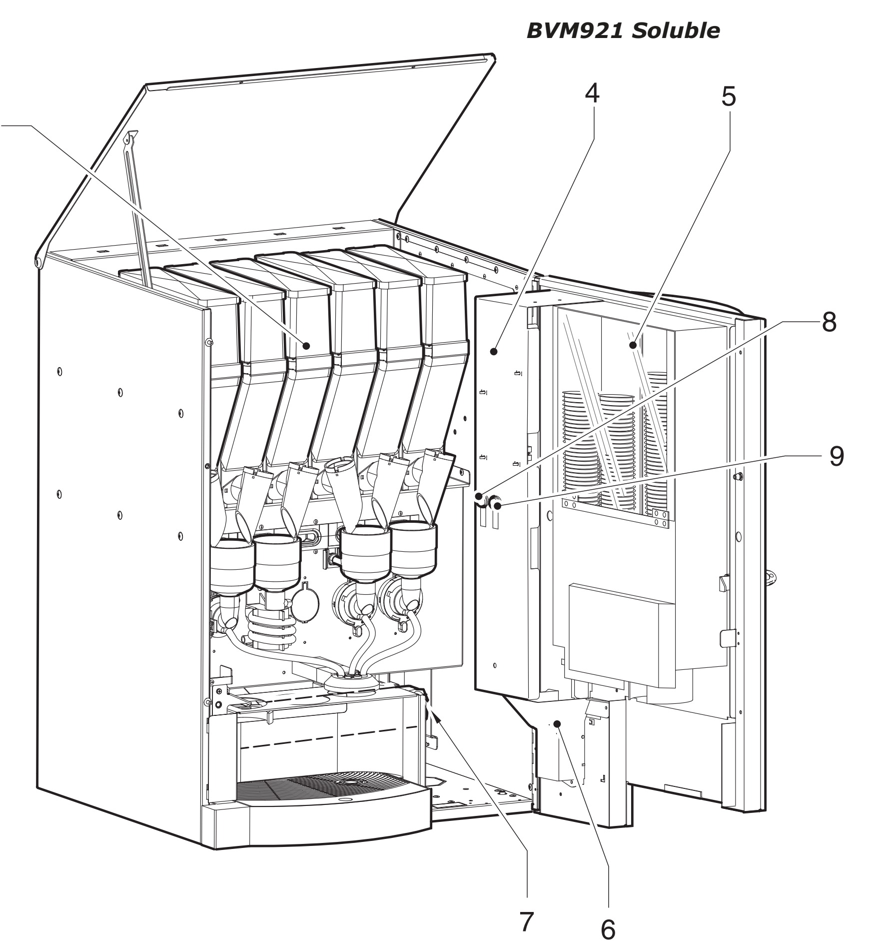
3.2 Usage prevu

Le distributeur automatique est prévu exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café expresso).

De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert. Les boissons sont délivrées par des gobelets en plastique distribuées directement par le distributeur.

En outre, il est prévu de délivrer une palette pour le mélange du sucre pour les boissons à base de café grains.

Les consommations devront être consommées immédiatement et en aucun cas conservées pour une consommation ultérieure.





3.3 Modeles

Les terminologies suivantes seront utilisées pour distinguer les différents modèles de distributeur automatique :

BVM921 E (version avec café espresso et boissons solubles)

BVM921 I (version avec boissons solubles)



Le manuel est rédigé pour le modèle le plus complet : il est possible effectivement de trouver des descriptions ou des explications non appropriées à son propre distributeur.

3.4 Concept de base du fonctionnement:

Dans son fonctionnement normal, le distributeur est dans une phase d'attente.

En introduisant de la monnaie suivant le prix demandé et en appuyant une touche de choix correspondant à la boisson désirée il s'active un cycle de distribution qui peut être subdivisé en plusieurs phases :

DISTRIBUTION GOBELET

- Le translateur de gobelets se déplace de la position repos/distribution à la station "cup dispenser" (*Fig. 3.2).*
- Le moteur à l'intérieur du "cup dispenser" déplace les vis d'Archimède pour séparer et faire tomber le gobelet dans la fourche opportune (*Fig. 3.3).*
- Le translateur de gobelets se déplace encore pour prendre le sucre.
- Le translateur de gobelets se déplace et retourne à la station repos.

DISTRIBUTION SUCRE

Ou est prévu et demandé une quantité de sucre préprogrammée dans les temps doses, celle-ci sera délivrée avec possibilité d'arrêt quand elle aura rejoint la quantité demandée.

Le sucre est distribué directement dans le gobelet dans les versions ***E*** et mélangé avec la boisson soluble dans la version ***I***.

La procédure de distribution se fait suivant en deux cycles:

1 le moteur actionne la vis sans fin du bac sucre en délivrant la quantité désirée à l'intérieur du tube convoyeur *(figure 3.4)*.

2 L'électroaimant s'active et permet l'écoulement du sucre du plateau vers le toboggan qui le déversera dans le gobelet *(figure 3.5)*.

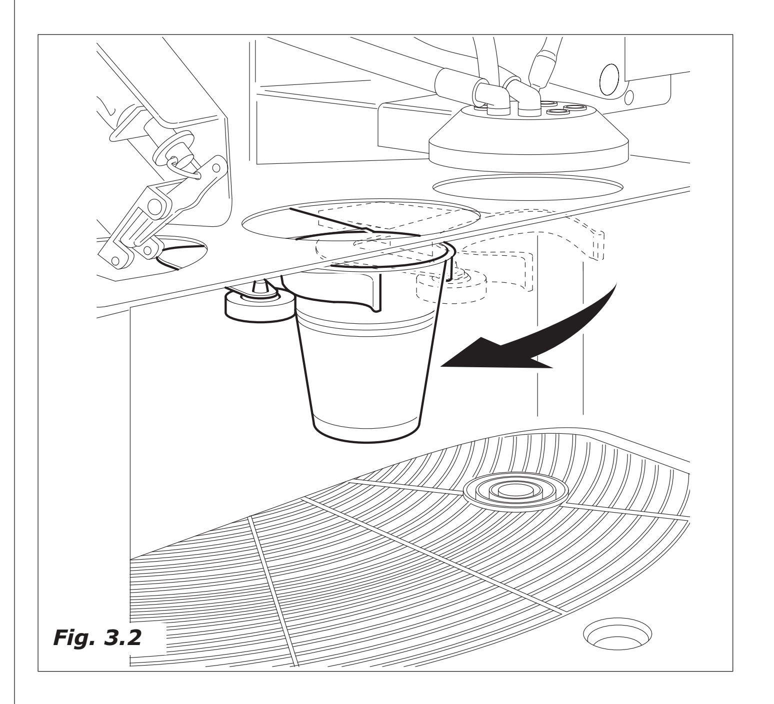


Fig. 3.2



Fig. 3.3

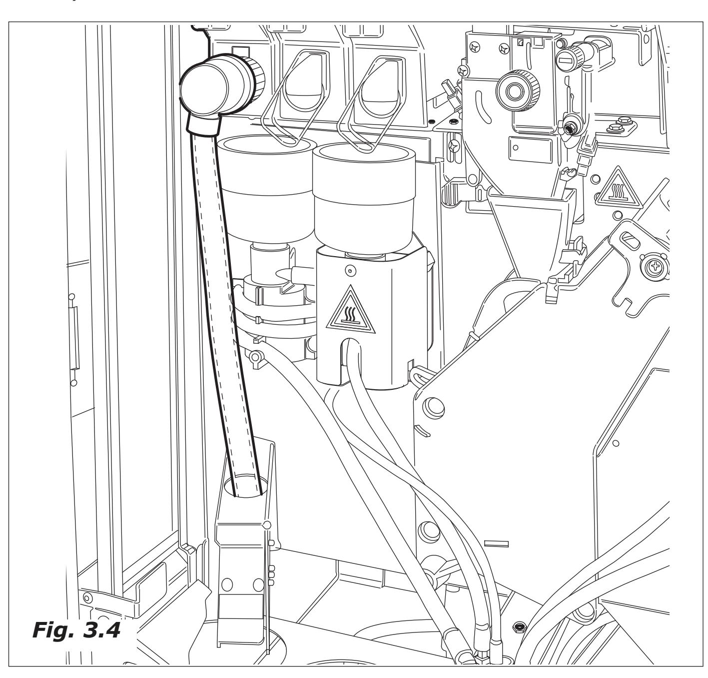


Fig. 3.4

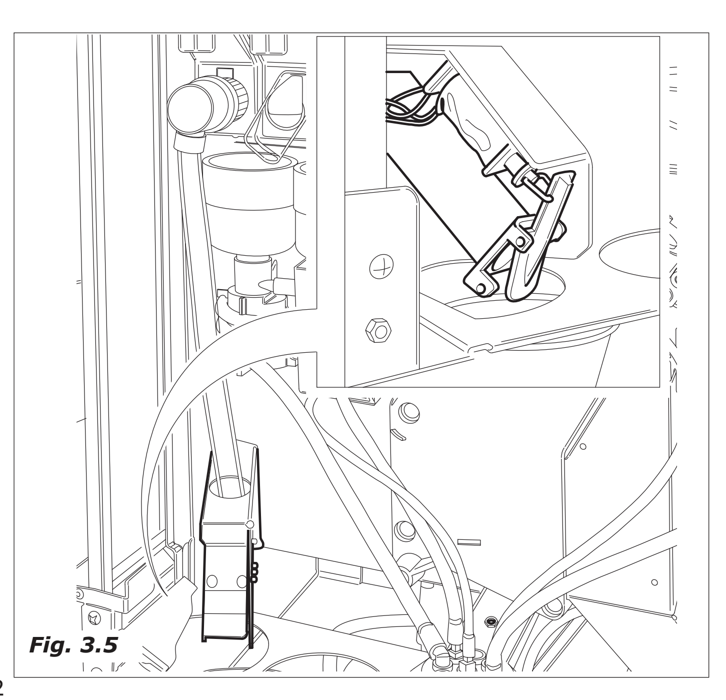


Fig. 3.5



DISTRIBUTION PALETTE

Ce processus est activé uniquement sur les versions où il est prévu un distributeur de palettes.
Il est possible, en option, d'avoir la palette sur les sélections sans sucre ou soluble.

– le bras de translation verre actionne le dispositif de relâchement palette, en faisant glisser cette dernière dans le verre (Fig.3.6).

BOISSONS SOLUBLES

Ce processus est activé lorsque on aura délivré le gobelet et le sucre (sur demande).
Suivant le type de boissons demandées et le modèle du distributeur, pour la préparation de la boisson, peuvent être activés les processus suivants :

– Le moteur de mixer vient être activé si il est présent. *(figure 3.7)*.
– L'électrovanne fixée sur la chaudière solubles *(fig.3.8)* ou sur la chaudière café *(fig.3.9)* est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- La pompe qui distribue la quantité d'eau programmée et contrôlée par un dispositif électronique spécial (compteur volumétrique) se met en marche en puisant dans la chaudière café *(figure 3.13)*.
– Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer. (dans certaines versions, plusieurs produits peuvent être délivrés dans le même mixer)*(figure 3.10)*.
– Quand la quantité d'eau et de poudre préprogrammée a été délivrée, le moteur du mixer est désactivé.

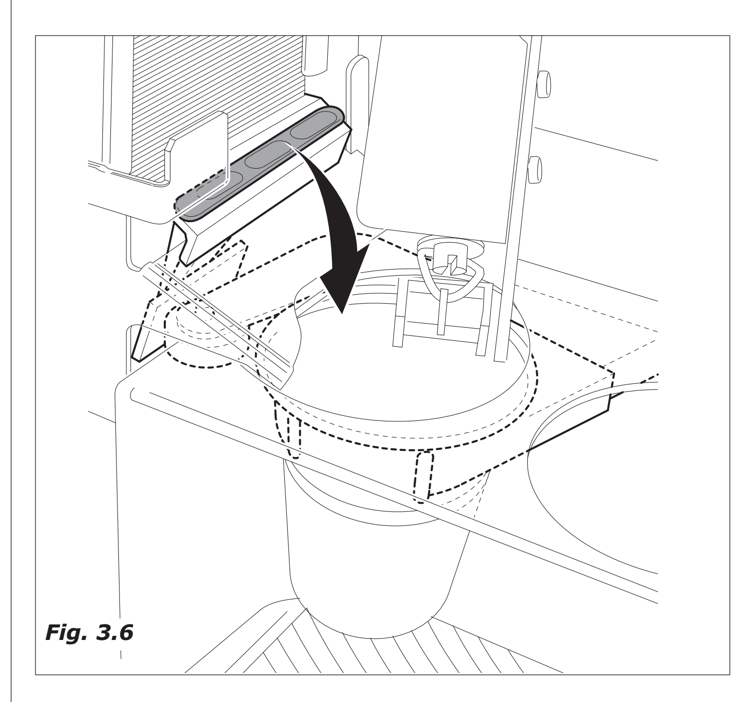


Fig. 3.6

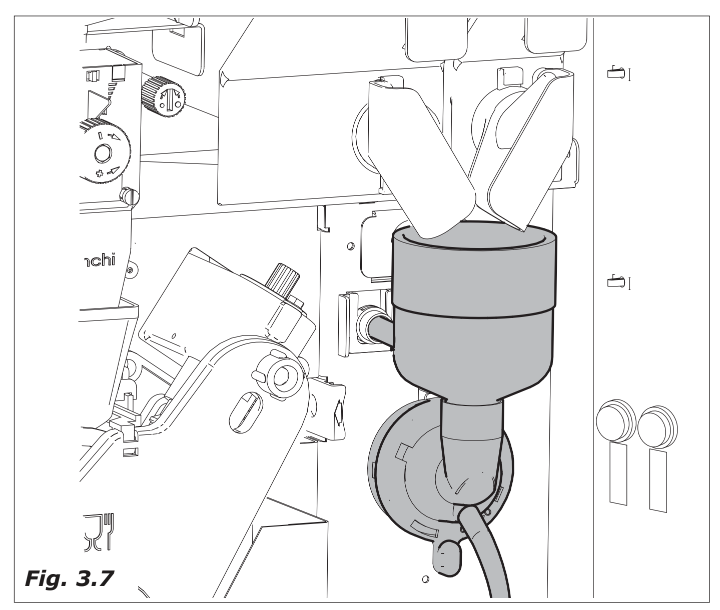


Fig. 3.7

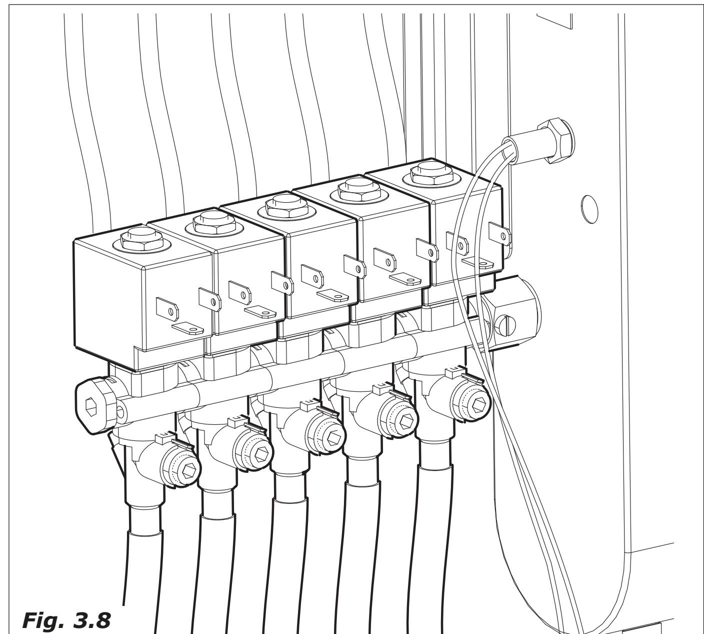


Fig. 3.8

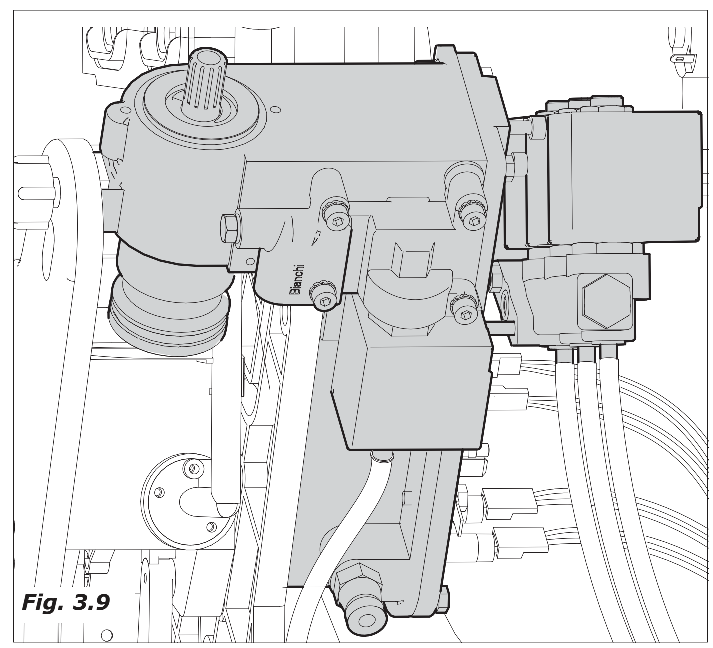


Fig. 3.9

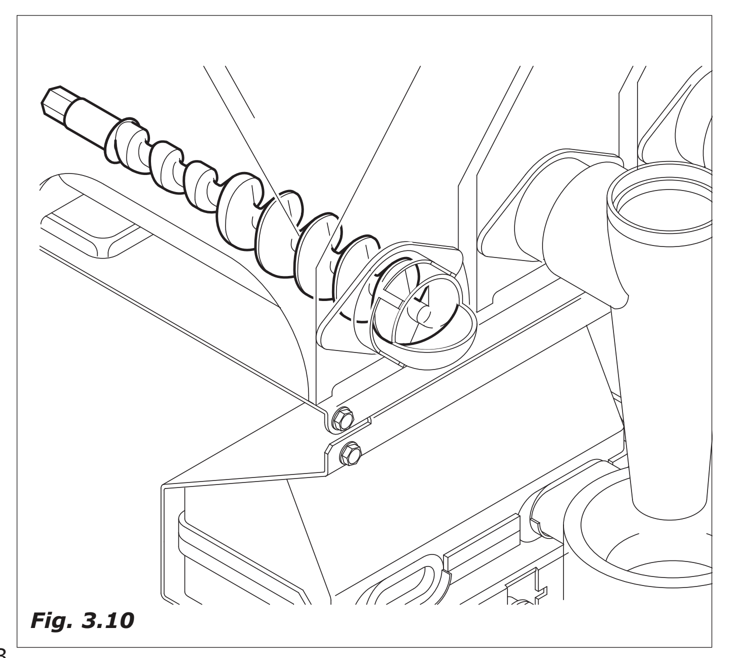


Fig. 3.10



CAFE EXPRESSO

Ce processus se fait uniquement sur les modèles dotés d'un groupe café expresso, après que l'on ait déjà délivré le gobelet et le sucre.

– Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur *(figure 3.11).*
– L'électro-aimant du doseur s'alimente provocant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
– Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps *(figure 3.12).*
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café *(figure 3.13).*
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée *(figure 3.14).*

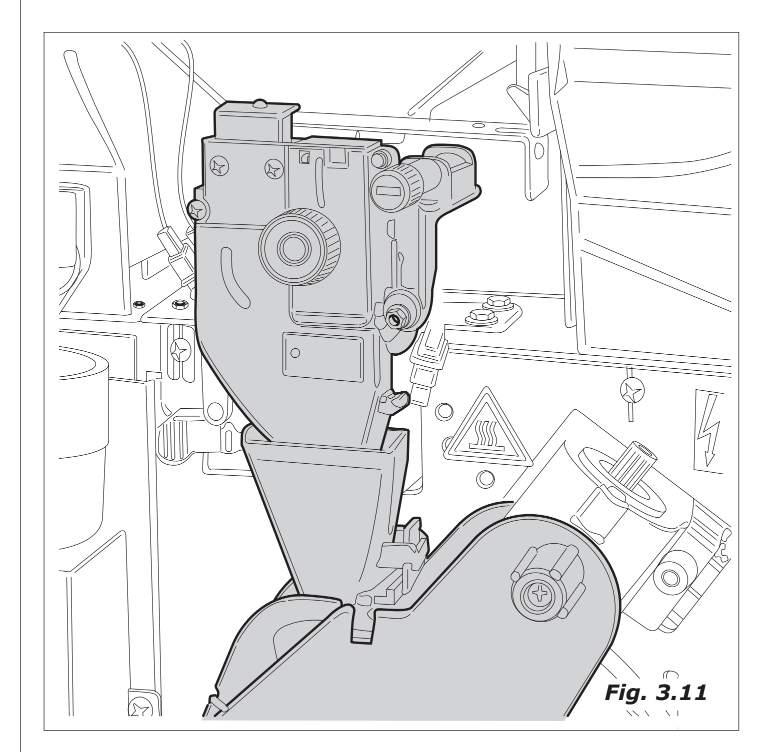


Fig. 3.11

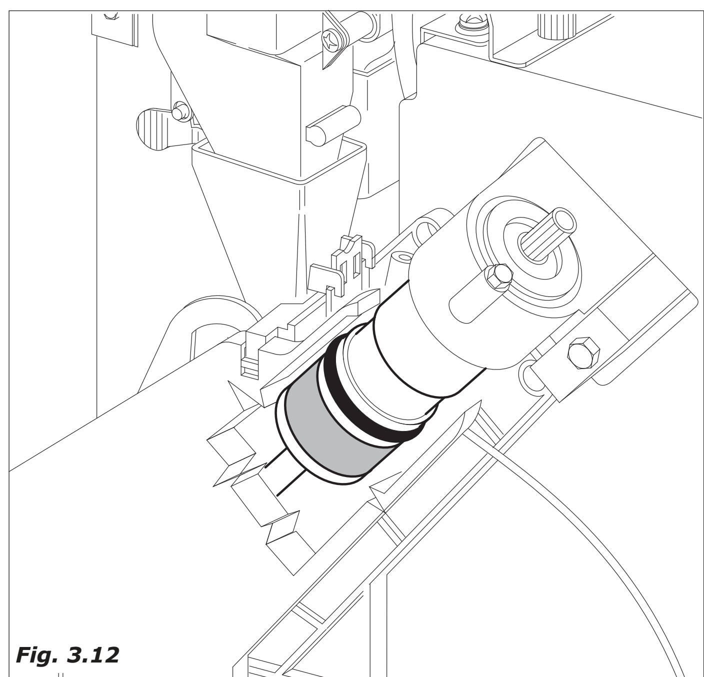


Fig. 3.12

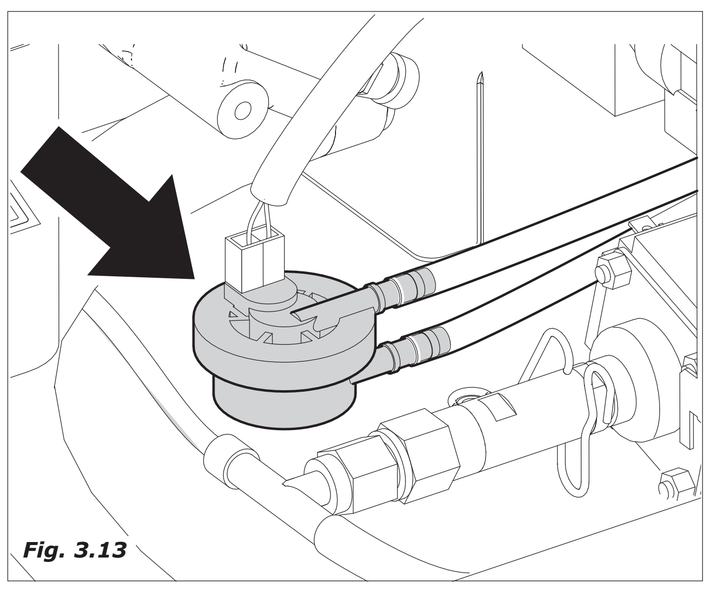


Fig. 3.13

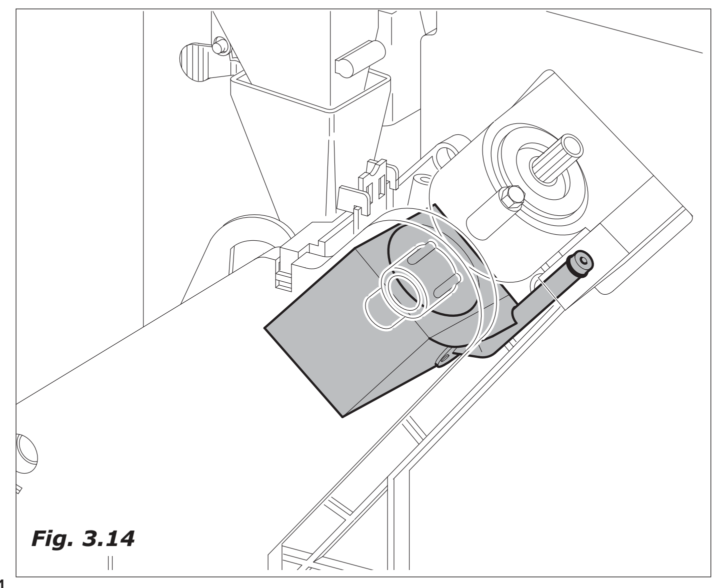
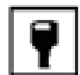


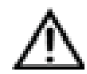
Fig. 3.14



4.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

4.1 Deplacement et transport *(figure 4.1).*

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes.
Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.



Eviter de:

– *Soulever le distributeur avec des cordes ou des presses*
– *Traîner le distributeur*
– *Renverser le distributeur pour le transport*
– *Faire subir des secousses au distributeur*

Eviter que le distributeur:

– *Heurter le distributeur*
– *Poser du poids sur le haut du distributeur*
– *L'exposer à la pluie, au froid ou chaleur intensive*
– *Le placer dans un endroit humide*

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

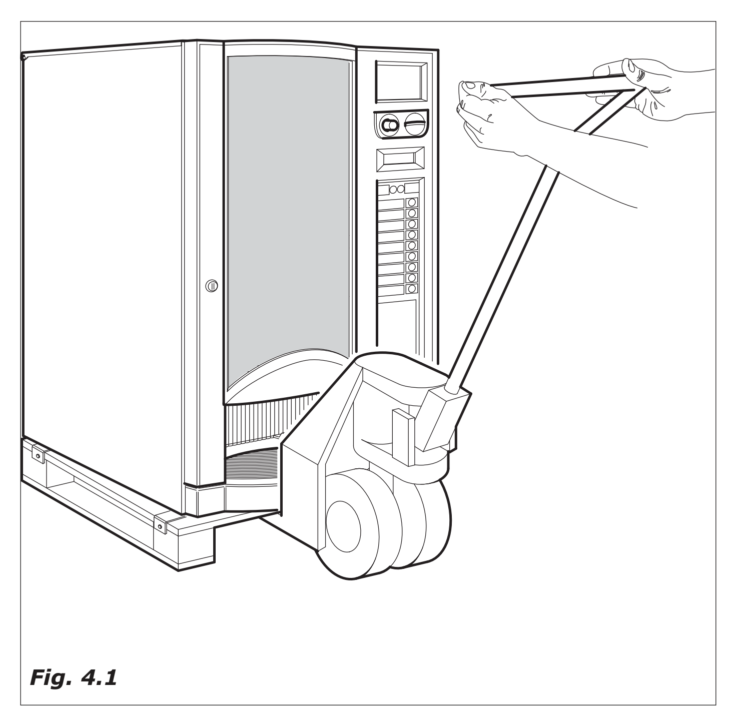


Fig. 4.1

4.2 Stockage

Pour un éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1 °C *(figure 4.2).*

4.3 Embalage

Le distributeur est protégé par des angles en polystyrène et une pellicule transparent en polypropylène *(figure 4.2).*

Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.

L'étiquette appliquée sur l'emballage indique le type de distributeur et le numéro de matricule.

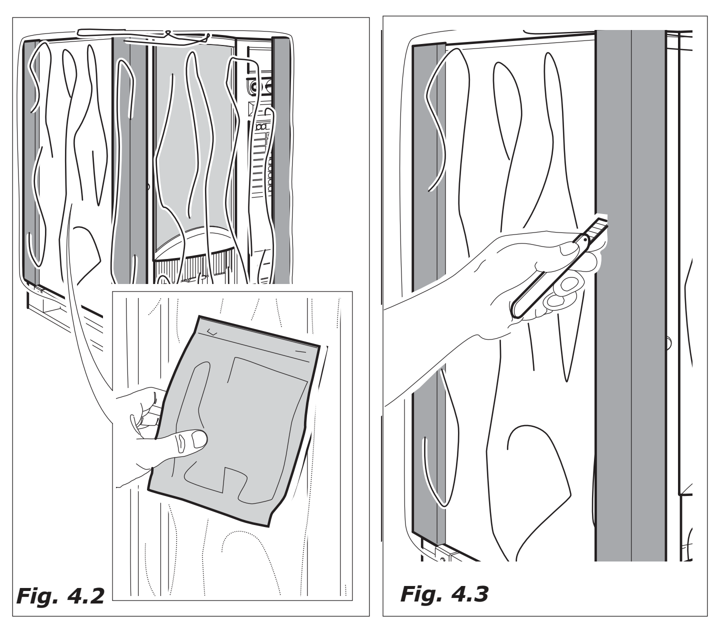
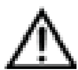


Fig. 4.2 **Fig. 4.3**

4.4 Reception

A la réception du distributeur, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.



A la réception, l'emballage doit être intact et ***ne doit pas :***

– présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
– présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
– Présenter des signes de mauvaise manutention.

4.5 Deballage

- Avant de déballer la machine détacher l'enveloppe avec le manuel et les plaquettes agrafée à la pellicule de protection.
- Libérer le distributeur de son film plastique en coupant celui-ci avec un outil approprié le long des angles de protection *(figure 4.3).*
- Desserrer les vis (A) des pattes de fixation sur la palette *(figure 4.4).*

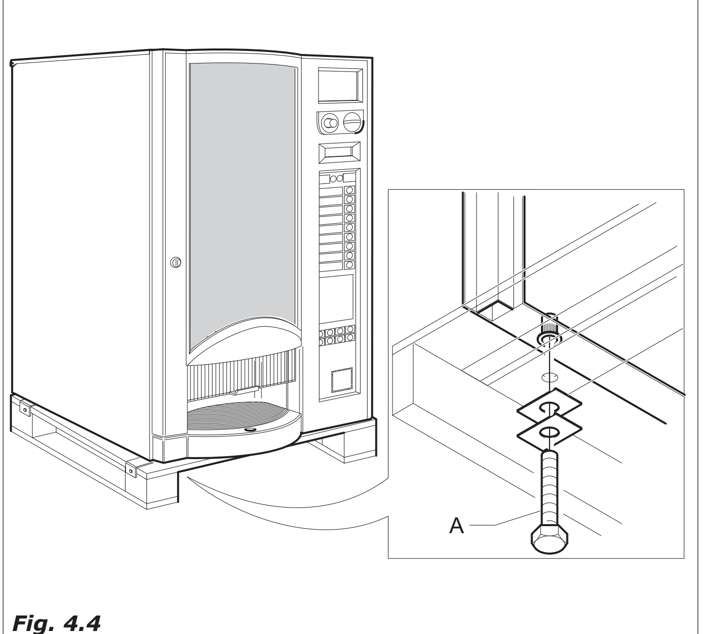
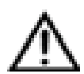


Fig. 4.4



- Libérer la palette et insérer 4 pieds dans les trous filetés (Fig. 4.5) libérés par les vis (A).
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (figure 4.6).
- Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :

- Colonne gobelet (exemple : figure 4.7).
- Caisse à monnaie
- Bac à sucre
- Contrepoids palettes
- Porte-cache monnayeur
- Bac produits
- Enlever les polystyrènes qui bloquent les bacs produits. (figure 4.8).



Les materieux d'emballage ne doivent pas etre laisses a la portee de personnes etrangeres car ils peuvent presenter des dangereux sources de pollution de l'environnement. Nous vous recommandons de vous debarasser de ces emballages en les apportant dans des dechetteries.

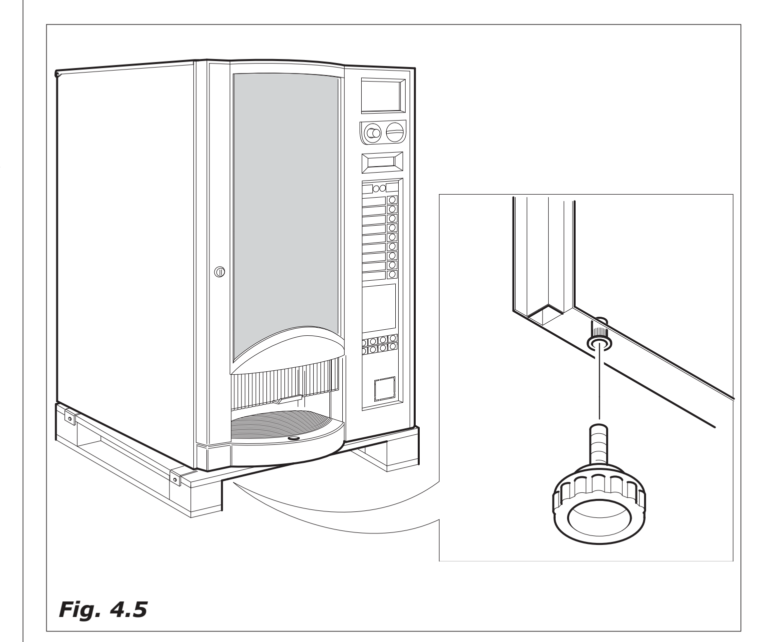


Fig. 4.5

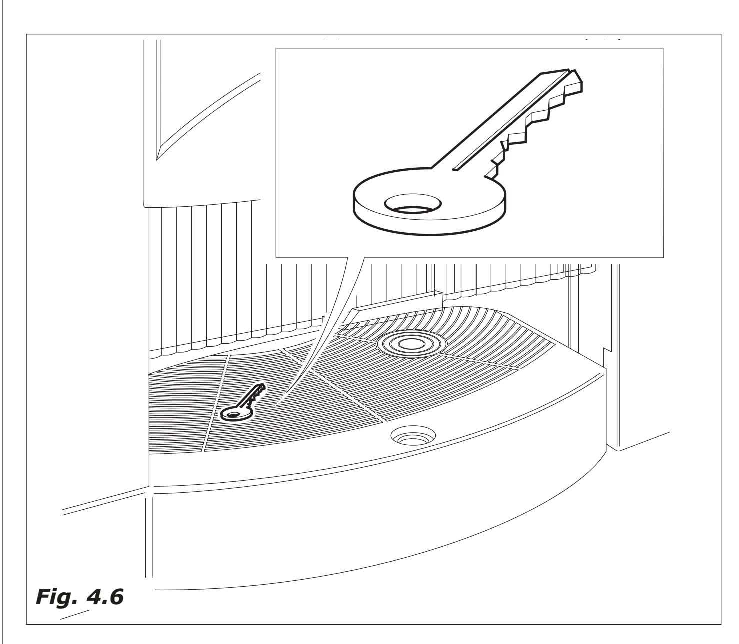


Fig. 4.6

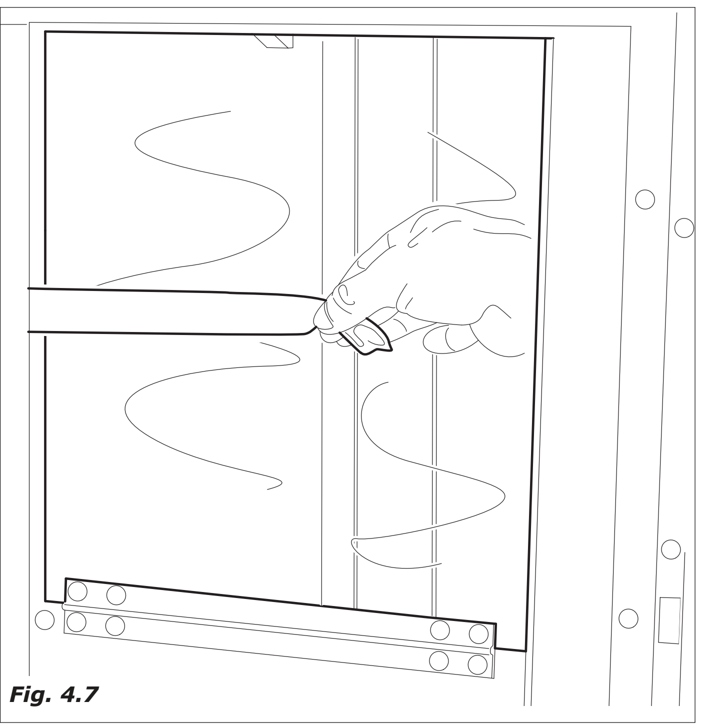


Fig. 4.7

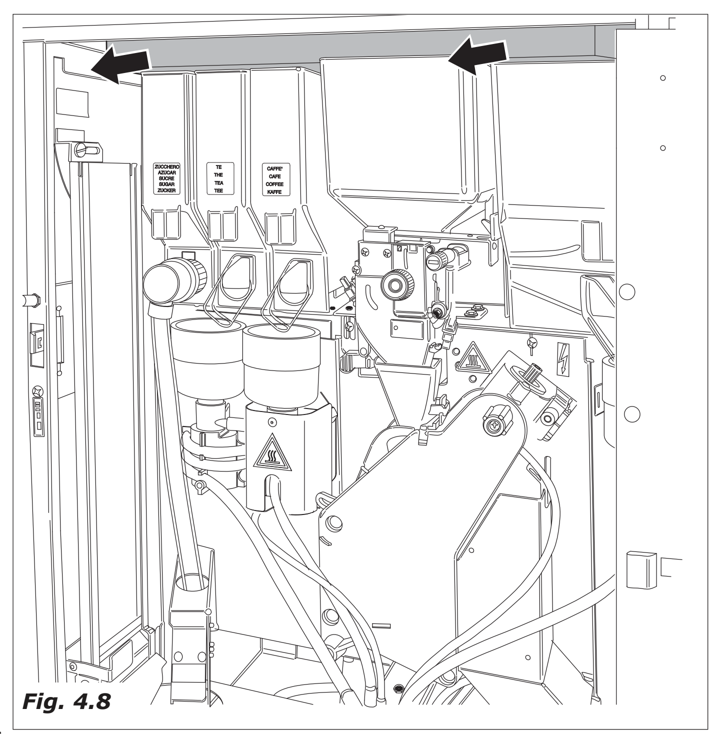
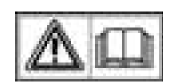


Fig. 4.8



5.0 NORMES DE SECURITE



ATTENTION!

- Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.
- Les opérations d'installation et de manutention devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- L'utilisateur ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.
- La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et manutention du distributeur.



Debrancher imperativement le CABLE D'ALIMENTATION avant toute intervention de manutention ou de nettoyage du distributeur.



Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas oter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

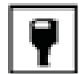
— En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.

- **Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température qui ne descend pas en dessous de 1°. Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.**
- Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.
- Pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, le maintenir dans un état parfait de propreté.
- ***Bianchi Vending Group*** déclinent toute responsabilité pour des dégâts matériels ou corporels suite à :

- Installation non correcte
- Alimentation électrique et réseau d'eau non appropriés
- Nettoyage et manutention non appropriés (Voir ENTRETIEN).
- Modifications non autorisées
- Usage impropre du distributeur
- Pièces détachées non d'origine.

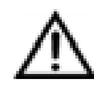
- Vèrifier en outre l'accomplissement à d'autres eventuelles normatives nationales ou locales.

6.0 INSTALLATION



6.1 Positionnement

- Comme déjà spécifié au paragraphe " 5.0 Normes de sécurité ", le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température qui ne descend pas en dessous de 1°. Il ne peut pas être installé ou on utilise des jets d'eau pour le nettoyage ou en lieux avec de danger d'explosion ou incendie.
- Le distributeur ne doit pas être plaqué contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur *(figure 6.1).* pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir le distributeur de chiffons ou autre.
- Mettre le distributeur de niveau en se servant des pieds réglables *(figure 6.2)*. S'assurer que le distributeur n'est pas une inclinaison supérieure à 2°.

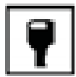


ATTENTION! Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

Bianchi Vending Group *déclinent toute responsabilité pour des dégâts dûs à l'inobservance des normes de positionnement.*

Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant *(figure 6.1).*

Pour éviter que le sol ne se salisse, pour cause de chutes accidentelles de produits, utiliser si nécessaire sous le distributeur, une protection suffisamment large pour couvrir son rayon d'action.



6.2 Branchement reseau d'eau :

Avant de procéder au branchement du distributeur au réseau d'eau, vérifier que celui-ci soit :

- Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
- Pression comprise entre 0.5 et 6.5 bar (dans le cas contraire, utiliser une pompe ou un réducteur de pression suivant le cas).

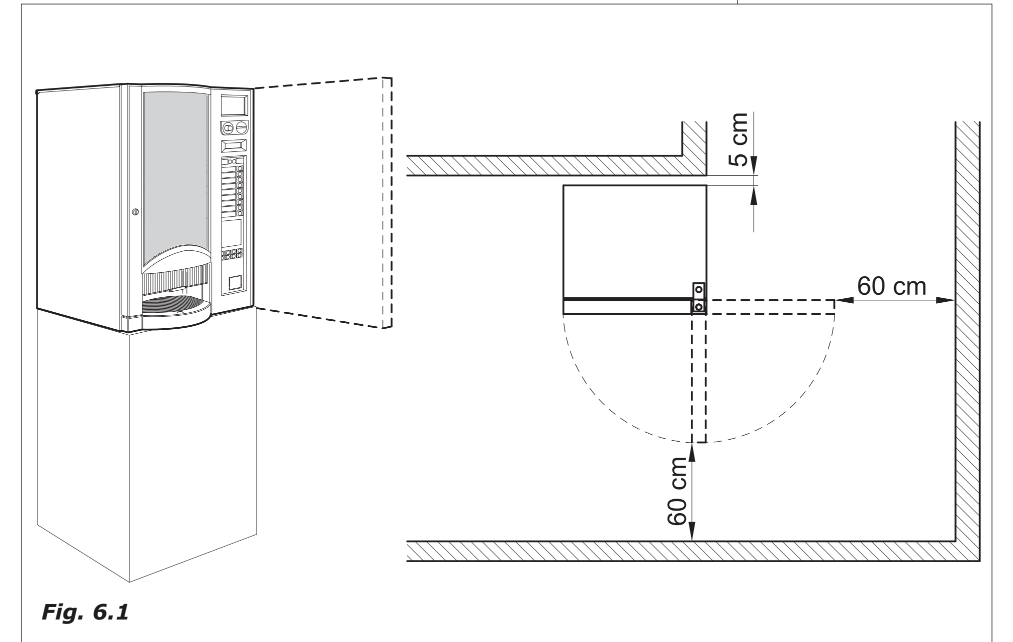
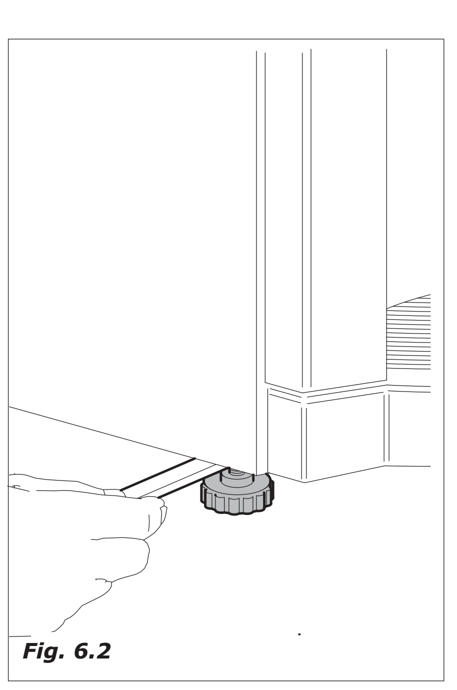


Fig. 6.1


Fig. 6.2

- Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire *(figure 6.3).*
- avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau *(figure 6.4).*
- Brancher le robinet au distributeur en utilisant, à cet effet, un tube en nylon de type alimentaire et supportant la pression du réseau. Dans le cas où l'on utilise un tube flexible, il faut placer, à l'intérieur, la douille de renforcement fournie *(Fig.6.5)*.
- Le raccord prévu est de 3/8 gas (figure 6.6).

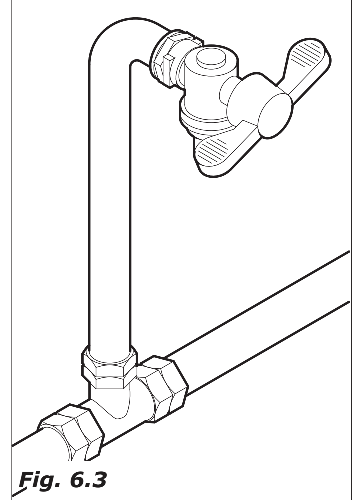


Fig. 6.3

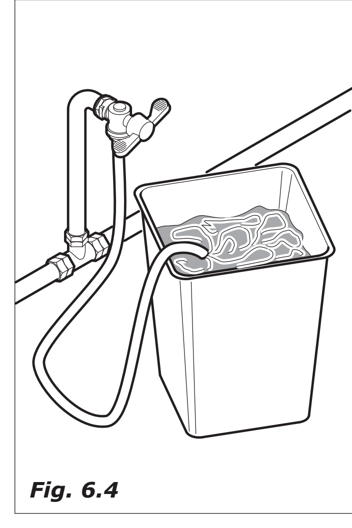


Fig. 6.4

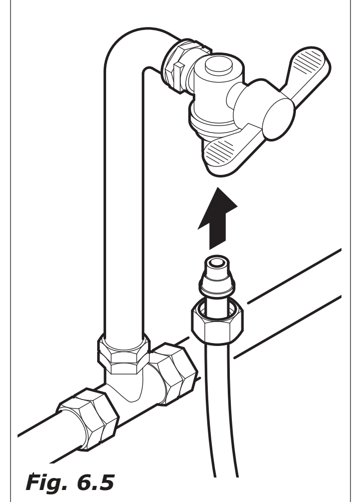


Fig. 6.5

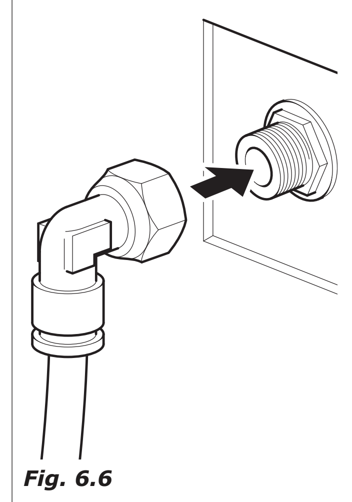


Fig. 6.6

6.3 Raccordement electrique

Le distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 230 V et il est protégé avec des fusibles de 10 A et 20A.

Nous conseillons de contrôler que le courant 230 V n'est pas une tension de ± 6 %.

- Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
- Utilisez un système de protection différentiel.
- Placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible

Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.

Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.

Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.

- Le distributeur est fourni avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1.5 mm2 avec prise SCHUKO *(figure 6.7)*.
- Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées *(figure 6.8).*
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

Bianchi Vending Group S.p.A. déclinent toute responsabilité par la non-observation partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.

Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique



Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.

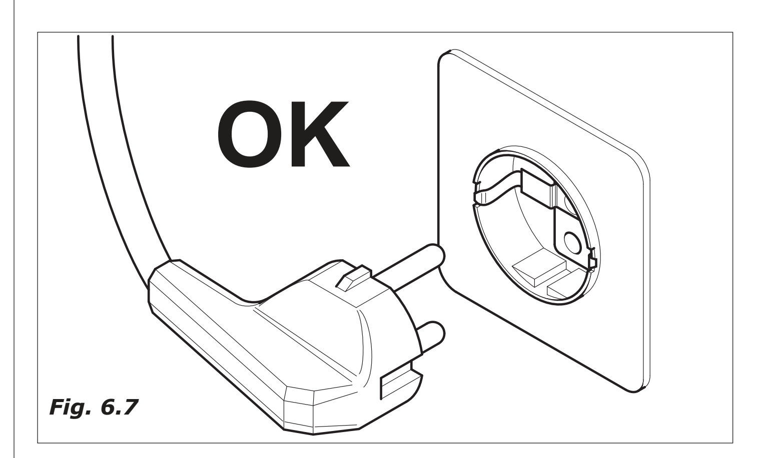


Fig. 6.7

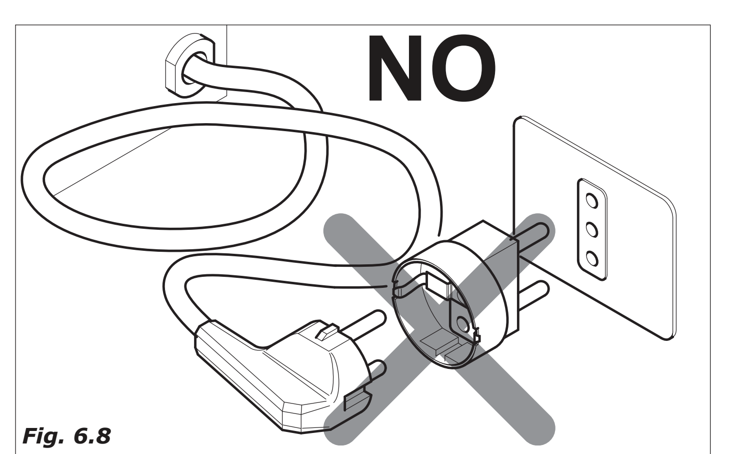
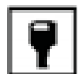


Fig. 6.8

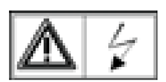




6.4 Mise en service

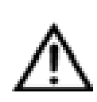
Le distributeur possède un interrupteur de sécurité *(figure 6.9)*. qui ôte la tension porte ouverte.(voir schéma électrique).

En cas de nécessité, ouvrir la porte et débrancher la prise du distributeur.



Reste sous tension, le connecteur du câble d'alimentation (figure 6.10)

- Pour certaines opérations, il est nécessaire d'opérer avec la porte ouverte, mais distributeur sous tension. Il est possible pour le personnel technique et compétent d'insérer la clef spéciale en plastique (clixon) fournie dans l'interrupteur de porte en la faisant tourner de 90° *(figure 6.11).*



L'ouverture et l'eventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent etre executees exclusivement par du personnel autorise et techniquement qualifie pour l'exécution de ces opérations.
Ne laisser en aucun cas le distributeur ouvert.

Ne donner la clef qu'au personnel compétent.

A chaque mise sous tension, le distributeur procède à un cycle de diagnostic pour vérifier la position des parties en mouvement la présence de l'eau et des gobelets.

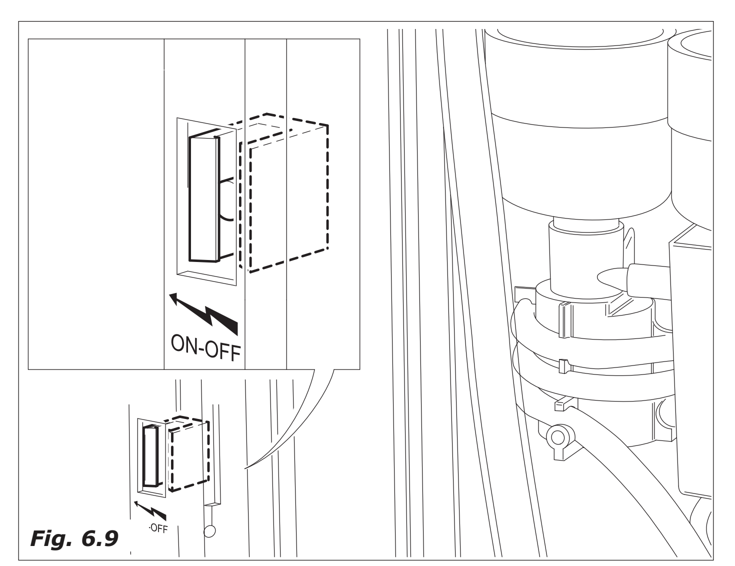


Fig. 6.9

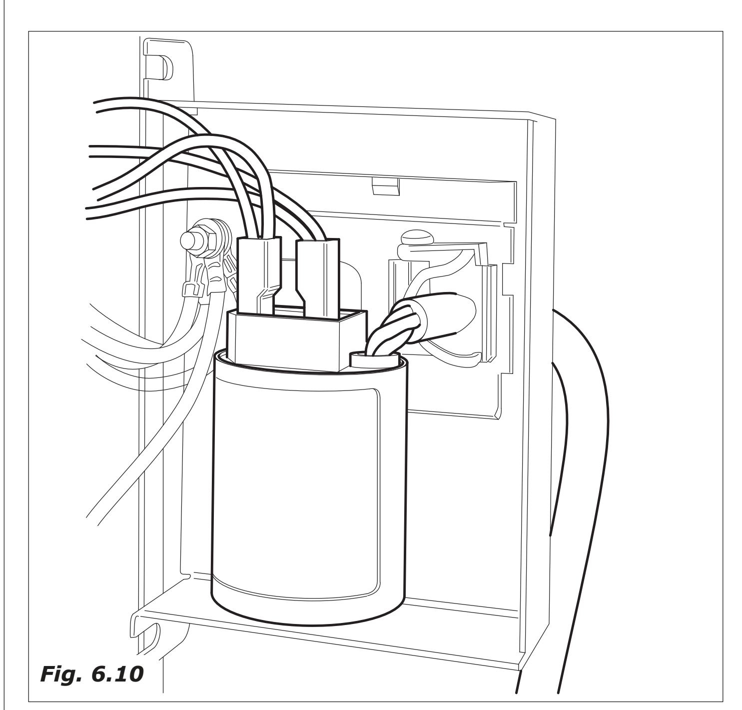


Fig. 6.10

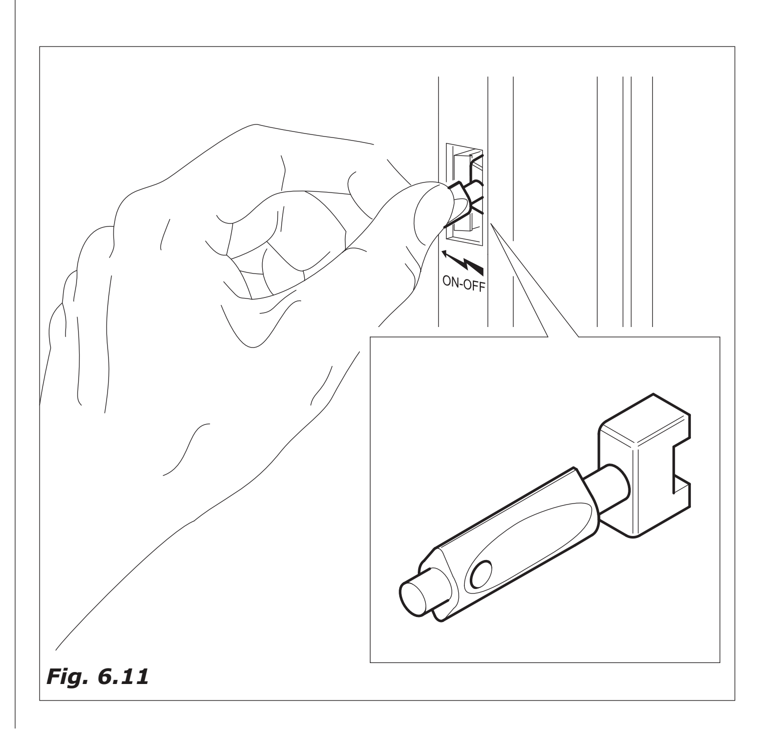
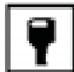


Fig. 6.11



6.5 Installation



6.5.1. Remplissage du circuit hydraulique

L'appareil effectue automatiquement le remplissage du circuit hydraulique.

Enlever la protection arrière pour accéder à la chaudière (rappelez-vous de dévisser la vis (**A**) située à l'intérieur, accessible depuis le frontal) (*Fig. 6.12)* ensuite introduire la clé dans l'interrupteur de la porte.

PROCEDURE D'INSTALLATION

La procédure d'installation est valable uniquement pour les distributeurs mono chaudière. En particulier Chaudière expresso et Chaudière en polysulfone avec sondes de niveau.

MONO CHAUDIERE EXPRESSO

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.

Le distributeur va rappeler automatiquement l'eau jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. au moins pour 15 secondes.

Dans cette condition le D.A. va activer la pompe et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau (mesurés à travers l'hélice).

Après l'installation effectuer les opérations de première installation indiquées à la page 29.

MONO CHAUDIERE INOX POUR SOLUBLES

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.

Le distributeur, en condition de résistance OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes). Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C.

Après l'installation effectuer les opérations de première installation indiquées à la page 28.

– ces opérations finies, connecter la résistance à la carte de puissance et attendre environ dix minutes afin que la température de service soit atteinte (*Fig. 6.14).*

En phase d'installation du distributeur, s'assurer avant de le mettre sous tension, de l'avoir raccorde au reseau d'eau et d'avoir ouvert la vanne d'arret.

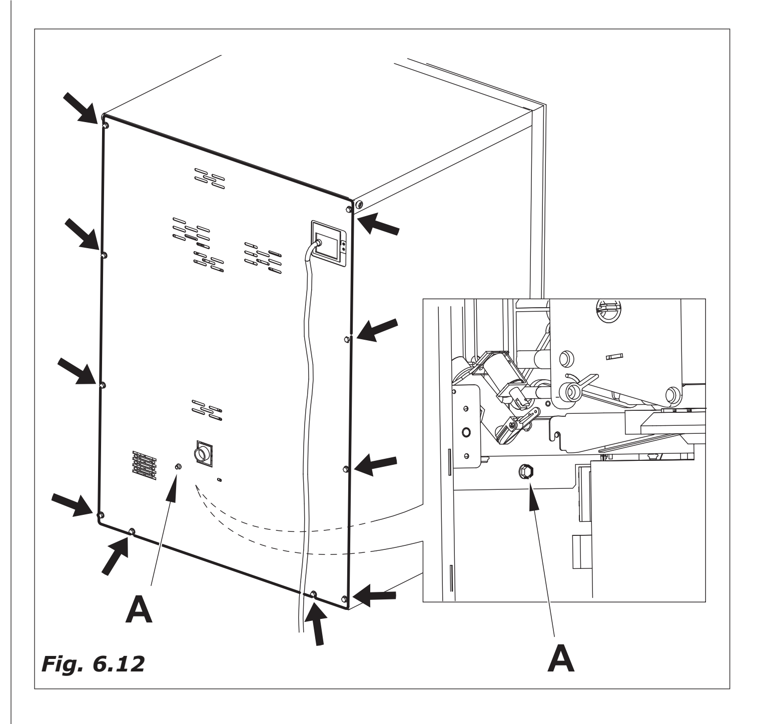


Fig. 6.12

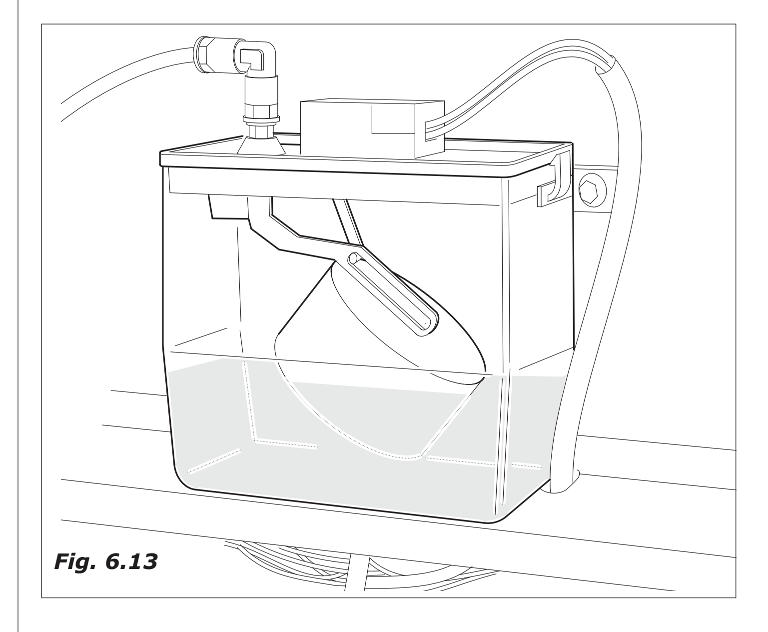


Fig. 6.13

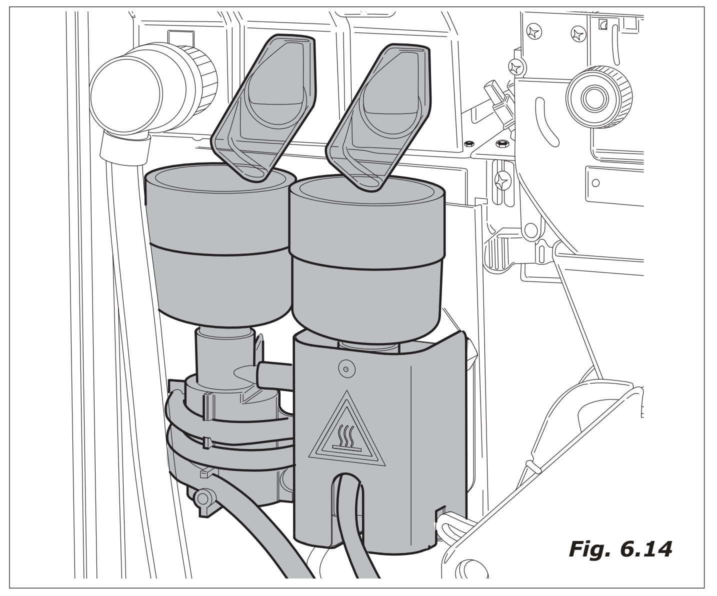
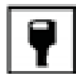


Fig. 6.14

6.5.2 *Rincage des parties en contact avec les produits*

Le distributeur étant sous tension, effectuer le rinçage des mixers par les fonctions " RINCAGE " en entrant par le bouton SERVICE.

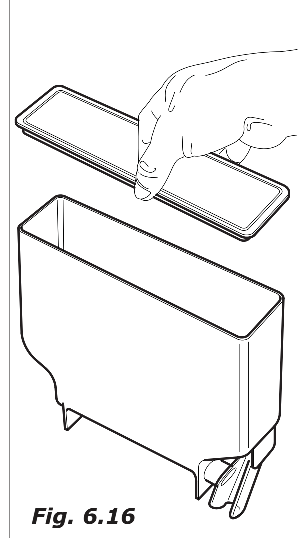
- Prendre soin de bien se+ laver les mains.
- Préparer une solution anti-bactérienne à base de chlore (produit que l'on trouve dans des magasins pharmaceutiques) en suivant les concentrations reportées sur le produit même.
- Enlever tous les bacs produits du distributeur *(figure 6.15).*
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie *(figure 6.16)* immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée (*figure 6.17-fig.6.18).*
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers *(figure 6.19).*
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces élements, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.

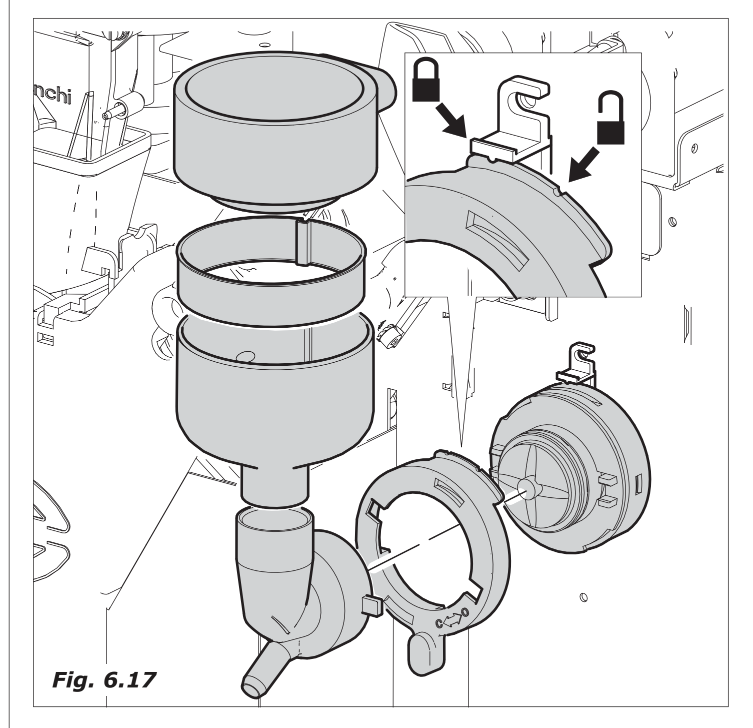


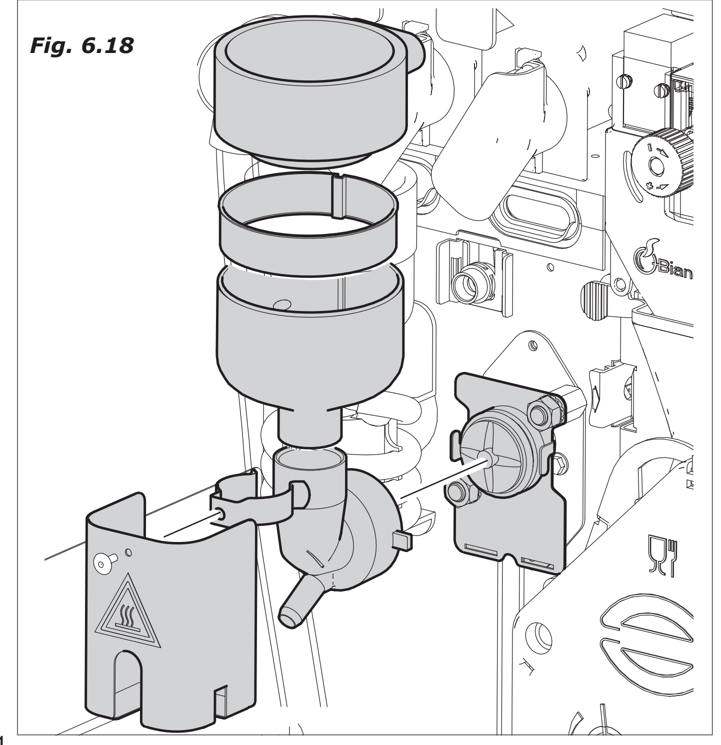
Pour une meilleure securite, effectuer apres le remontage des rincages automatiques pour eliminer des residus eventuels.

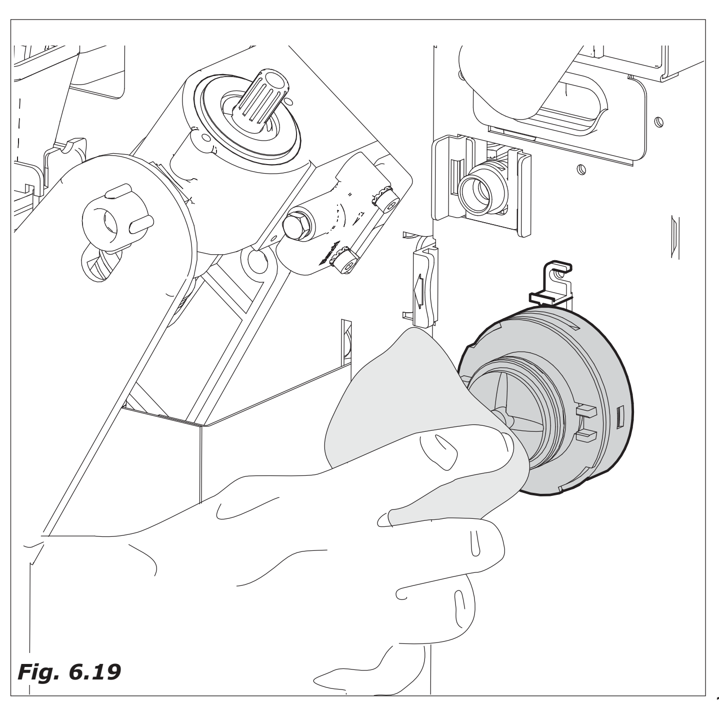


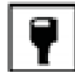
Fig. 6.15


Fig. 6.16


Fig. 6.17


Fig. 6.18


Fig. 6.19



6.5.3 Installation systeme de paiement

Le distributeur est fourni sans système de paiement :

L’installation du système de paiement est à la charge et de la responsabilité du technicien installateur.

Bianchi Vending Group S.p.A. ne se tient pas coresponsable d’éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.

– Ouvrir le portillon cache-monnayeur (figure 6.20).

– Reliez le systeme de paiement (figure 6.21) à la plaquette Master.

Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master, les systèmes exécutives au câble interface de la Master.

Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre “ 7.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL” pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.

Vérifier les connexions du système de paiement selon le schéma de la carte indiqué.

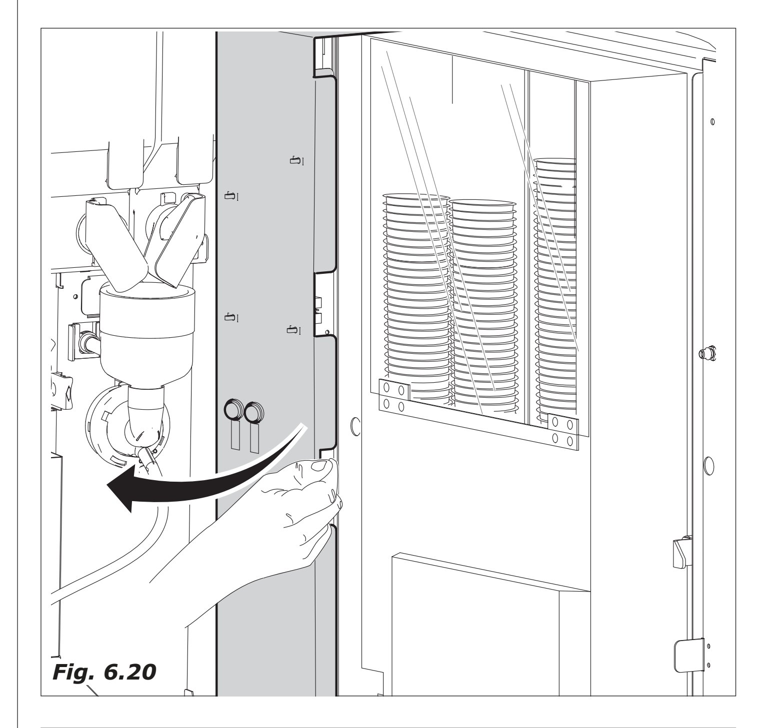


Fig. 6.20

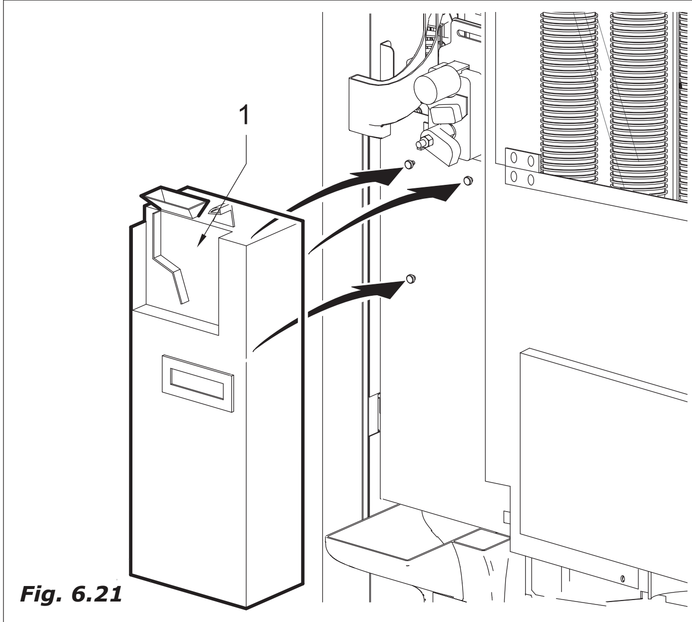
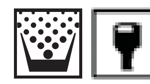


Fig. 6.21



6.6 Chargement produits (machine à l'arrêt)

6.6.1 Remplissage des bacs

– Le chargement peut se faire en laissant les récipients installés, en soulevant le portillon supérieur du distributeur en ayant soin d'accrocher le bras de sécurité (*Fig.6.22),* ou en déboîtant chaque récipient.

  En cas de café en grains, toujours refermer la plaque de fermeture avant d'enlever le récipient (*Fig. 6.23)*.

– Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même *(figure 6.24 - 6.25).*

– Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges*.*

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

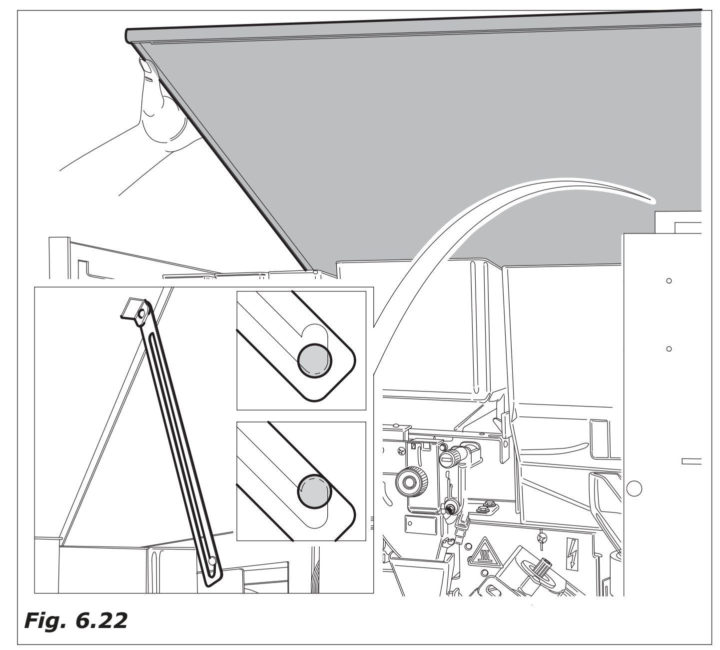


Fig. 6.22

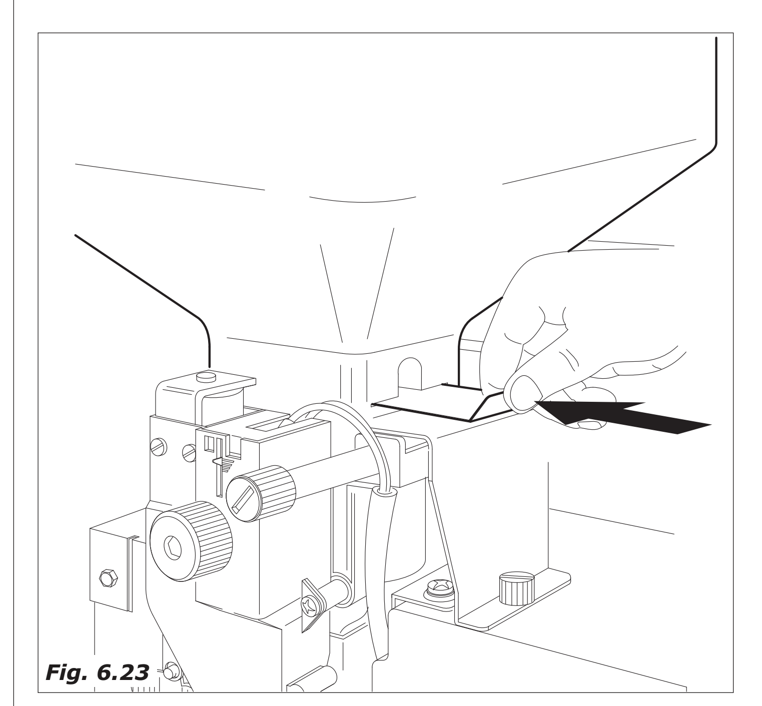


Fig. 6.23

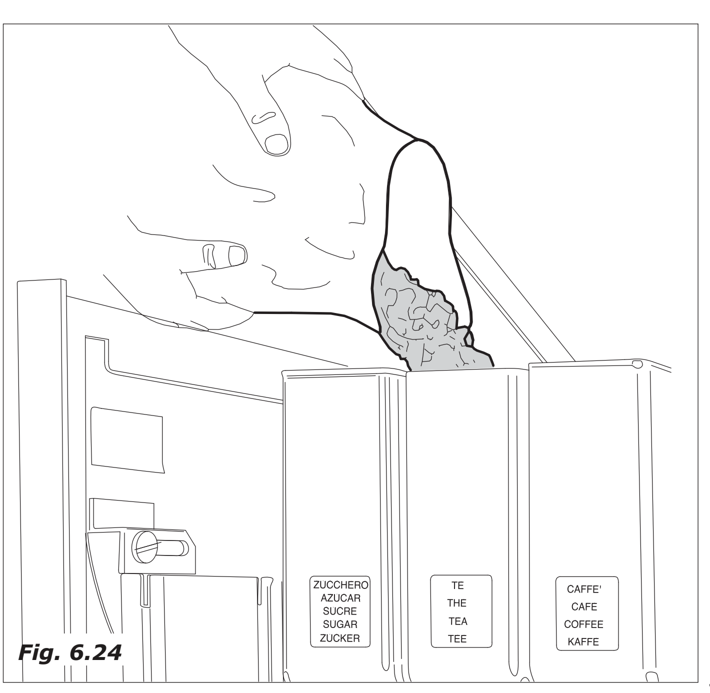


Fig. 6.24

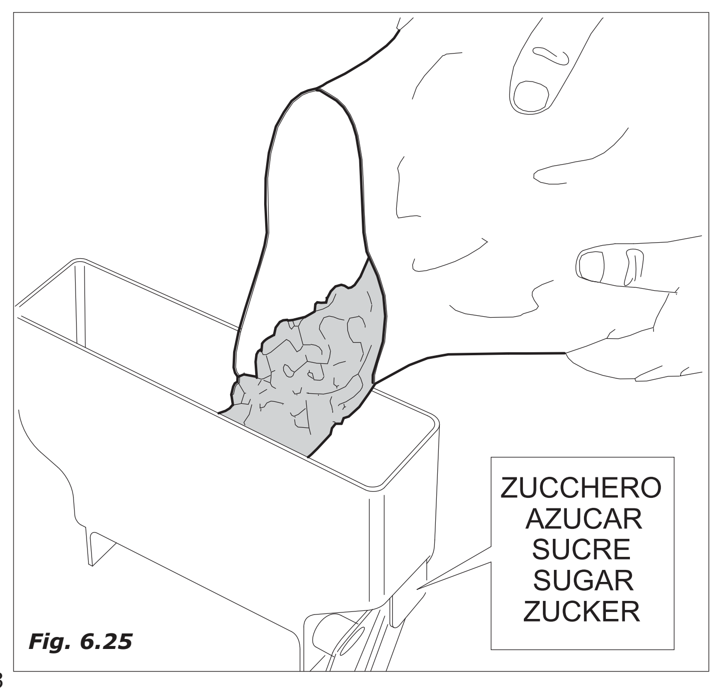


Fig. 6.25



6.6.2. Pose des etiquettes de choix

- Avant d'installer le système de paiement, placer les plaquettes indiquant les sélections dans les fentes opportunes.

Pour l'opération, suivre la procédure suivante :

- Ouvrir le portillon de la carte Master (*Fig. 6.26)*

- Placer les plaquettes dans l'ordre désiré et en fonction des sélections utilisées sur le distributeur *(Fig. 6.27*).

6.6.3. Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique avec un diamètre supérieur de 70-74 mm, évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement.

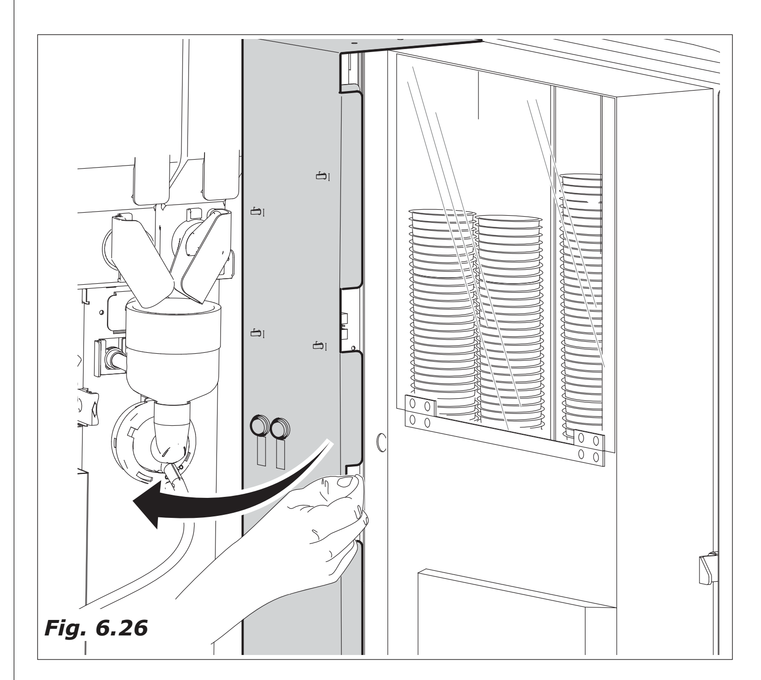
NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A GOBELETS.

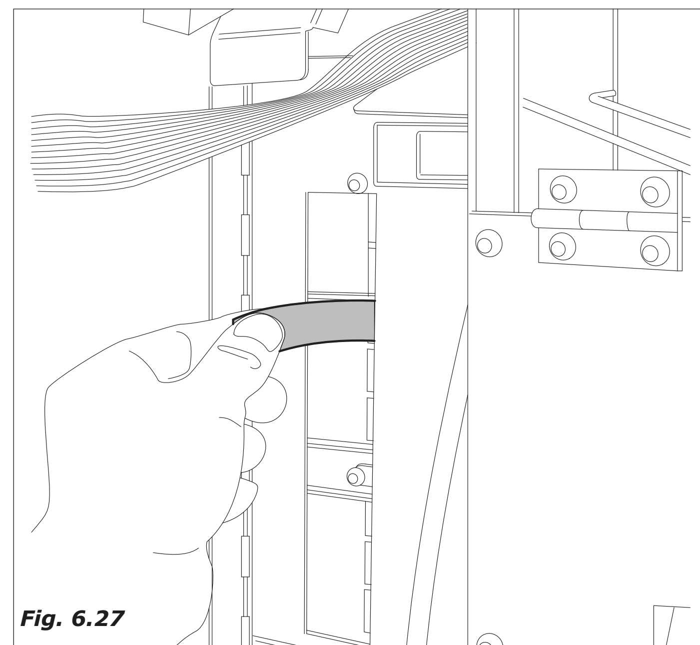
Premier chargement

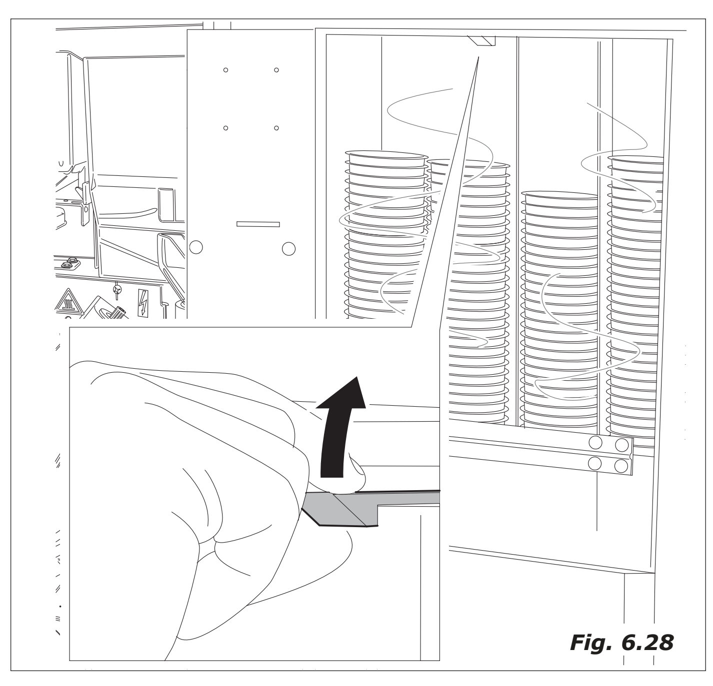
En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :

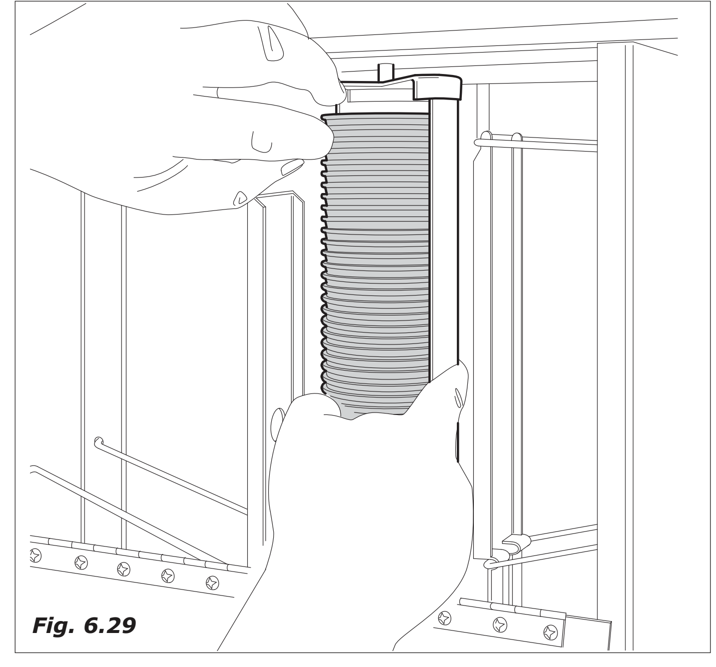
- Ouvrir le portillon transparent comme indiqué sur le dessin (*Fig. 6.28)*

- Placer la première colonne de gobelets dans le tube central porte-gobelets *(Fig. 6.29).*


Fig. 6.26


Fig. 6.27


Fig. 6.28


Fig. 6.29

- Placer une ultérieure colonne de gobelets à droite de la précédente en appuyant sur le pousseur *(Fig. 6.30).*

- Compléter la mise en place en plaçant deux colonnes de gobelets du côté gauche (*Fig. 6.31*).

Chargement normal

Le chargement normal des colonnes de verres doit être effectué machine à l'arrêt, simplement en ouvrant le portillon transparent et en insérant les verres manquants.

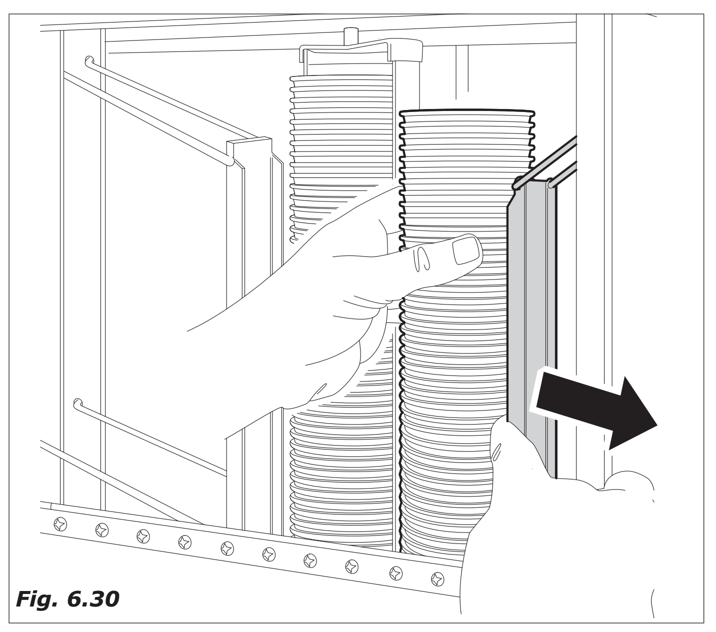


Fig. 6.30

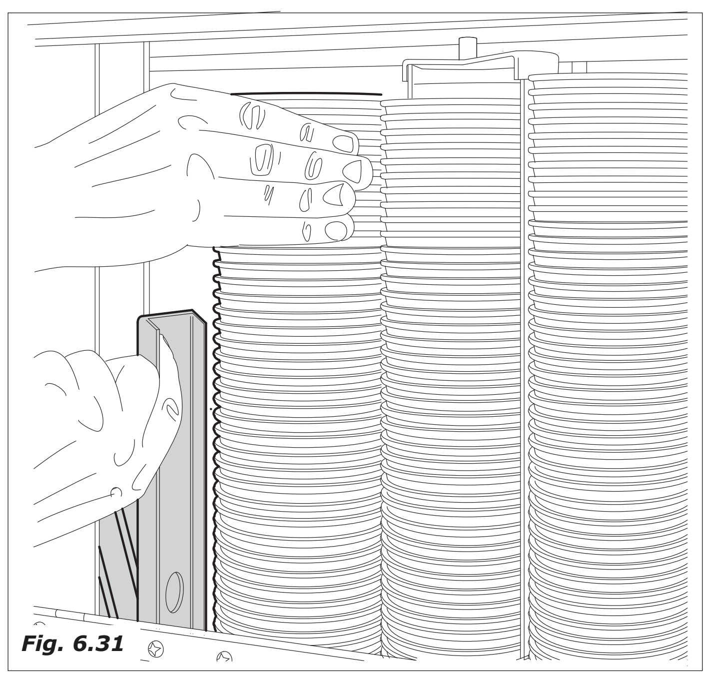


Fig. 6.31



6.6.4. Mise en place des cuillères-palettes



N'utiliser que des palettes prévues pour un emploi dans les distributeurs automatiques.

- Enlever le poids en métal de dispositif de colonnes (*Fig. 6.32).*
- Introduire les palettes, avec leur collier d'emballage, dans la partie supérieure de la colonne et placer celles-ci sur le fond, ensuite couper et enlever le collier (Fig.6.33).
- Faire attention à ce que les palettes n'aient pas d'imperfections, qu'elles ne soient pas courbées et qu'elles soient placées horizontalement.
- Lorsque l'installation est terminée, replacer le poids *(Fig. 6.34)*.

La colonne des palettes est prévue dans la version Expresso aussi bien que dans la version Solubles.

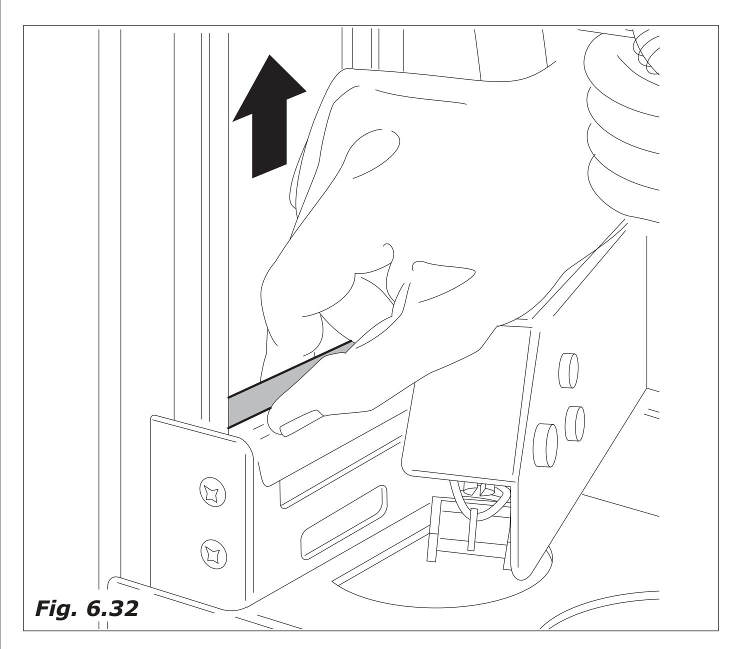


Fig. 6.32

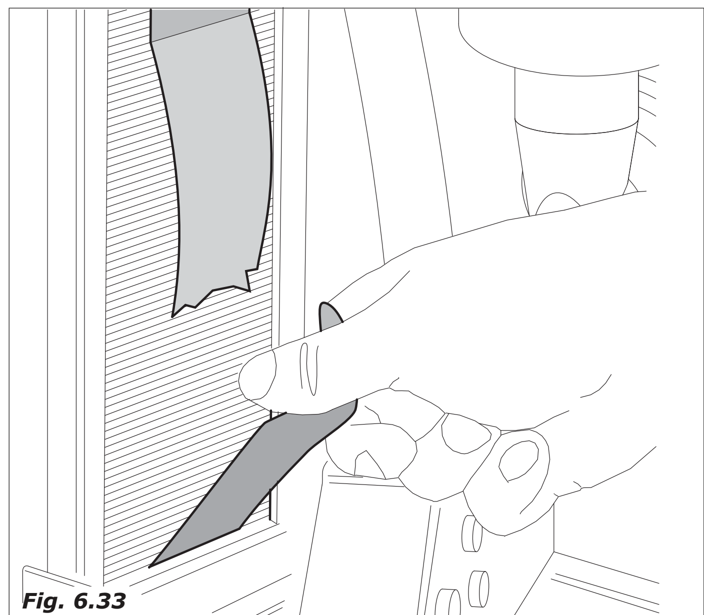


Fig. 6.33

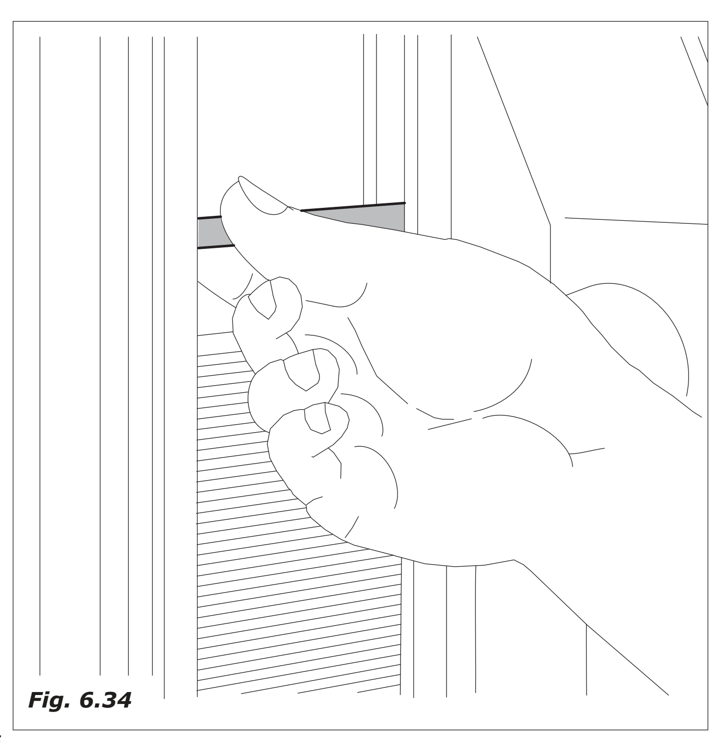


Fig. 6.34



BVM921 Expresso

Avec le nouveau menu Doses on a la possibilité de créer des sélections avec les séquences préférées.

On pourra donc combiner chaque sélection, créant une sequence de 3 électrovannes maxi; chaque électrovanne pourra être couplée à 3 produits maxi.

Ces combinaisons ont été effectuées en usine et par conséquent pour une utilisation correcte du distributeur il faudra suivre scrupuleusement les indications suivantes:

The
Decafeine
Cafe en grains
Lait
Sucre
Chocolat
E.V.2
E.V. 4
E.V.3
E.V. 5 = Eau chaude
E.V. 1 = Cafe expresso

	Premier Soluble	Deuxième Soluble
EV1 Cafe expresso	0	0
EV2	THE	0
EV3	DECAFEINE	0
EV4	LAIT	CHOC
EV5 Eau	0	0

BVM921 Soluble

Avec le nouveau menu Doses on a la possibilité de créer des sélections avec les séquences préférées.

On pourra donc combiner chaque sélection, créant une sequence de 3 électrovannes maxi; chaque électrovanne pourra être couplée à 3 produits maxi.

Ces combinaisons ont été effectuées en usine et par conséquent pour une utilisation correcte du distributeur il faudra suivre scrupuleusement les indications suivantes:

Cafe
The
Chocolat
Lait
Sucre
Decafeine
E.V. 4
E.V.1
E.V. 3
E.V.2
E.V. 5 = Eau chaude

	Premier Soluble	Deuxième Soluble
EV1	SUCRE	CAFE
EV2	THE	0
EV3	CHOC	LAIT
EV4	DECAFEINE	0
EV5 Eau	0	0

MODALITE PREMIERE AUTO-INSTALLATION

A la première mise en marche de la machine une auto-installation sera effectuée.
Le but de cette procédure est celui d'éviter les branchements manuels de câbles sur les cartes suite au remplissage du circuit hydraulique.

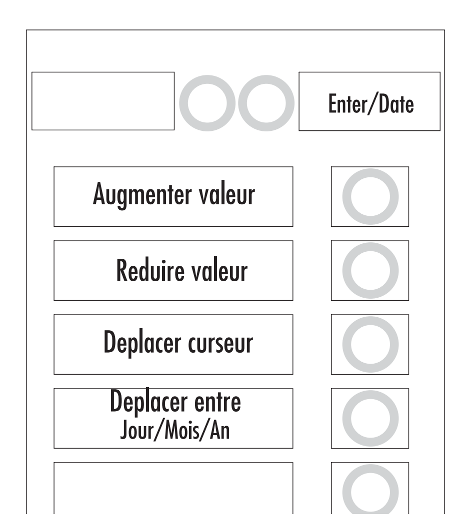
Pour chaudières solubles:
A la première mise en marche, l'eau va remplir le vide d'air, lorsque le flotteur se trouve en position haute l'une des vannes pour solubles sera ouverte (la vanne change selon les différents modèles) pour 200 secondes. Cette procédure sera répétée 2 fois. Après cela les machines ont besoin de trouver le flotteur à vide d'air en position haute au moins pour 5 secondes. Si le flotteur reste en position haute plus de 5 secondes la machine va indiquer la date sur l'afficheur. En cas contraire la procédure sera répétée. Cela signifie qu'à la fin de ce processus on aura certainement de l'eau dans la chaudière.

Pour chaudières espresso:
Au démarrage de la machine, l'eau atteint les prises d'air; quand le flotteur se trouve dans sa position supérieure, la pompe démarre et grâce à l'ouverture d'une des électrovalves (la soupape est différente dans les divers modèles) la machine fournit 200cc d'eau. Tant que le capteur de flux n'a pas relevé le passage de 200cc d'eau, cette procédure continue en réchauffant l'élément en condition OFF.
Quand le capteur de flux a vérifié le passage effectif de 200 cc, la machine visualise l'information sur l'afficheur.

L'afficheur indiquera une date de la façon suivante:



Il faut maintenant introduire la date d'installation de la machine au moyen du petit clavier indiqué ci-dessous:



En appuyant sur la TOUCHE ENTER, la machine reste en attente 10 secondes; ensuite le réchauffement de la chaudière va commencer.

La date sera mémorisée dans un endroit sûr de la carte.

Afin de restaurer la modalité de première installation, entrer en modalité Programmation au moyen du Mot de Passe 22933 (la carte va émettre un SIGNAL ACOUSTIQUE pour trois fois. Après le redémarrage la machine sera de nouveau en Modalité Première Auto-Installation).

7.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

7.1 MOT DE PASSE

L'actuelle logique de programmation prévoit, lors de l'accès en appuyant sur la touche PROG, l'introduction d'un mot de passe qui permet d'accéder à un unique menu de programmation.

Pour pouvoir faciliter et accélérer certaines opérations sur le champ, la gestion des mots de passe sera décomposée comme suit :

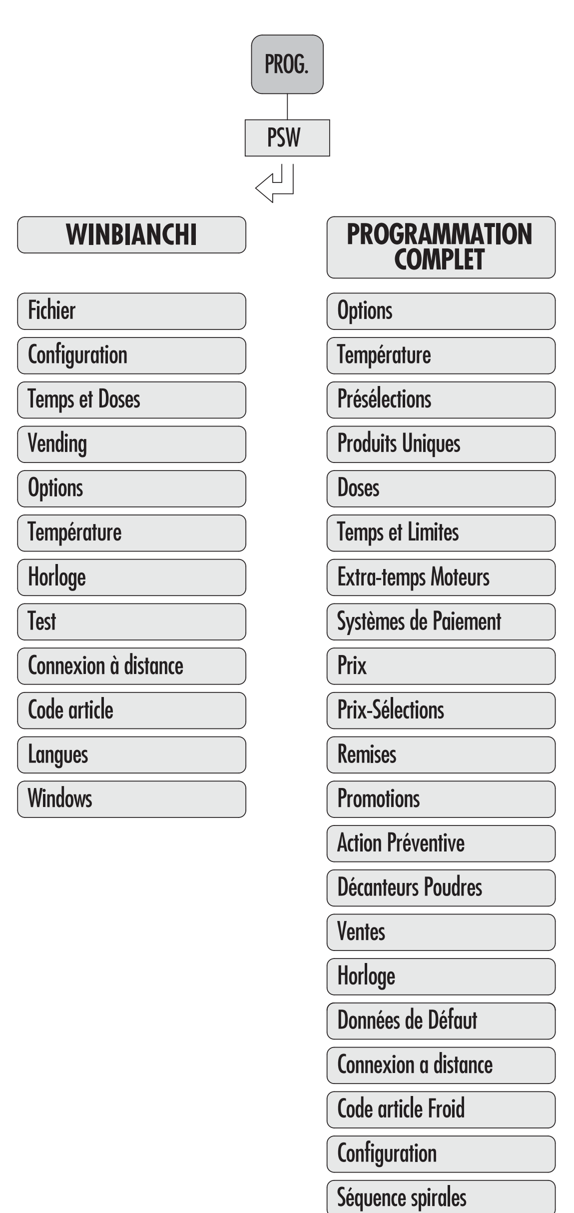
PWD 1 - Menu de programmation réduit
PWD 2 - Menu de programmation complet
PWD 3 - Menu Ventes;
PWD 4 – Divise en 2 PWD Etablie: 88000 pour tester toutes les slave BVM600;
Essai (géré uniquement par Bianchi Vending Group) pour accéder à l'essai exécuté en ligne de montage.

Notes: Si le mot de passe du menu réduit coïncide avec celui du menu complet celui du Menu complet sera prioritaire

7.2 MENU EN MACHINE et WINBIANCHI

La PWD 1 permet d'accéder au menu complet du distributeur automatique. La procédure d'accès au menu prévoit de: Appuyer sur la touche PROG sur la carte master, rentrer le mot de passe et appuyer sur la touche ENTER. Ci-après sont reportés les menus WinBianchi et de programmation du D.A.

7.2.1 MENU de WINBIANCHI



7.2.1.1 CONFIGURATION

Ce menu, disponible uniquement avec WinBianchi Niveau 3, permet d'assembler le distributeur comme on le désire. La gestion des parties à assembler devra être de deux types: graphique (à travers les dessins des parties mécaniques), ou demande/réponse (comme l'actuel WB).
Ci après est reportée la structure Demande/Réponse.

Type Machine	Sélectionne le type Machine [BVM970, BVM 950, BVM 921, BVM600, BVM470]
Gestion Froid X	Sélectionne la typologie de gestion du compresseur froid [0/Snack/Pan/Can] Menu disponible uniquement si Type Machine BVM600/ BVM470].

1: Aucune

Gestion froid non Validée

2 : Configuration snack

Etablissement valeurs: **Température cuve**
Delta température
Offset

Par ex: si la température cuve imposée est =6°, delta tempér. = 2° et offset imposé est =0 quand on lit sur l'écran la valeur 6, la température du dernier tiroir en bas est = 6° et le compresseur s'arrête pour repartir à 8°.

Si la température cuve imposée est = 6°, delta tempér. = 2° et offset imposé est = -3 quand on lit sur l'écran la valeur 6, la tempér. du dernier tiroir en bas est en réalité 9° (c'est-à-dire l'écran affiche une valeur plus basse de 3° par rapport à la tempér. du dernier tiroir). Le compresseur s'arrête avec tempér. du dernier tiroir à 9° (mais sur l'écran on lit toujours 6°) pour repartir à 11° (mais sur l'écran on lit 8°) si la température cuve imposée est = 6°, delta temp. = 2° et offset établi est =+3 quand on lit sur l'écran la valeur 6, la tempér. du dernier tiroir est en réalité 3° (c'est-à-dire que l'écran affiche une valeur plus élevée de 3° par rapport à la tempér. du dernier tiroir).
Le compresseur s'arrête avec tempér. du dernier tiroir à 3° pour repartir à 5°.

Dégivre après n. heures: indique la fréquence de l'intervention du dégivrage, c'est-à-dire l'intervalle de temps après lequel le compresseur s'arrête pour laisser dégivrer l'évaporateur.
Dégivre pendant n. minutes : c'est la durée du temps pendant lequel le compresseur est arrêté
Dans cette circonstance le ventilateur interne à la cuve continue à tourner.

3 : Configuration PAN

Nous présentons deux exemples d'une machine configurée PAN avec les données suivantes:

Température cuve = 2°

Delta température = 2°

Offset tempér. = 0

Delta sécurité = 5 (donc "températ. de sécurité"=5+2= 7°).

Temps sécurité =2 (heures)

1) Mettons que le chargeur pour recharger la machine emploie 15' par conséquent la température de la cellule relevée par la sonde, quand le distributeur est fermé, est égale à 12°.
   Alors la température de la cuve s'avère être supérieure à la" température de sécurité" imposée (5+2 = 7°), puis le buzzer avertit (pendant 30 sec.) que le chargeur doit insérer le cod 98 dans un délai de 30 s pour empêcher le bloc des deux tiroirs inférieurs.
   Si le chargeur tape 98 dans un délai de 30 sec, la fonction du "Temps de sécurité" intervient qui, ayant été établi 2 heures, permet à la machine de fournir les produits périssables encore pendant 2 heures, une fois écoulé ce délai et étant entre-temps descendu la tempér. de la cuve en dessous de 7°, tout rentre dans la normalité. Si après les deux heures établies la tempér. de la cuve est restée supérieure à 7° cela signifie que quelque chose ne fonctionne pas, raison pour laquelle la machine bloque les deux tiroirs inférieurs.

2) Mettons que saute le courant de réseau, une première fois (A) pendant 10 minutes, une deuxième fois (B) pendant 30 minutes:
   (A) Si la machine reste à l'arrêt pendant 10 minutes, la température de la cuve reste en dessous de 7° de la "tempér. de sécurité", pour lequel au retour du courant, tout fonctionne comme avant.
   (B) Si la machine reste à l'arrêt pendant 30 minutes, la tempér. de la cuve dépasse 7° pendant laquelle, au retour du courant, sonne le buzzer pendant 30 s, et, n'ayant pas été tapé le cod 98, les deux tiroirs inférieurs sont interdits.

Dans le cas de la config. PAN, le dégivrage est toujours imposé toutes les n. heures, mais sa durée ne peut pas être établie (pendant n. minutes), parce que le client non avisé pourrait établir un temps d'arrêt compresseur trop long et qui fasse monter la tempér. de la cuve au-delà de la "tempér. de sécurité" avec les problèmes relatifs mentionnés ci-avant (en plus la normative européenne prescrite un contrôle de "garantie"pour les produits périssables).

Dans ce cas la durée de l'arrêt compresseur n'est plus déterminée par le temps mais par une augmentation de la température fixée pour toutes les machines à +3°:

Quand la tempér. de la cuve dépasse de 3° la température établie (2°) le compresseur repart. Naturellement la cuve doit être bien isolée pour permettre le dégivrage complet pendant le temps pendant lequel le compresseur reste à l'arrêt. Si elle n'est pas bien isolée le temps d'arrêt est si bref que l'évaporateur ne réussit pas à décongeler dans les moments de plus grande chaleur. (Alors, peut-être, on pourrait introduire un temps min. fixe de 10 m' outre le delta fixe de 3°).

Configuration CAN

Non gérée.

X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER.

Visible et modifiable uniquement en WB. En programmation Machine, il est possible de modifier ce paramètre uniquement par les Options dans le paramètre Type BVM600.

Chaudière 1 Slave X	Sélectionne la typologie de la principale chaudière à installer [Expresso, Soluble Inox, Soluble Polisulfone, aucune] Ce menu est présent uniquement si un type machine BVM970, BVM950, BVM920 a été choisi. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.



Chaudière 2 Slave X Sélectionne la typologie de la deuxième chaudière à installer [Soluble Inox, Soluble Polisulfone, aucune] Menu disponible uniquement si Type Machine BVM970. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Moulin Slave X Sélectionne gestion moulin [Oui/non] Oui Gestion moulin Non les trois premières boîtes produit sont dédiées uniquement et exclusivement au café moulu. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Double Moulin Slave X Sélectionne gestion du double moulin [Oui/non] Menu présent uniquement si Moulin OUI. Dans le cas où un des deux moulins soit en panne ou reste sans café, toutes les sélections concernant ce moulin devront être **NON DISPONIBLES**.

Les deux moulins pourront soit fonctionner alternativement (1ère sélection moulin 1 – 2ème sélection moulin 2 – 3ème sélection moulin 1 - etc...) soit complètement séparés (comme deux boissons différentes). Dans le cas où un des deux tombe en panne ou reste sans café toutes les sélections seront exécutées automatiquement avec le moulin en état de fonctionner. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Moulins Alternés Sélectionne la gestion alternative des moulins [Oui/non]. Si oui le menu doses ne change pas, si NON, toute la gestion du second moulin (Café 2) est ajoutée. En cas de OUI, si un des deux est en pannes ou reste sans café, toutes les sélections seront exécutées automatiquement avec le moulin en fonction. En cas de NON, dans le menu doses sera géré le mot Café 1 et Café 2 de façon à distinguer les deux Moulins.

L'hardware qui gèrera les deux moulins sera une carte avec un relais double contact de façon à ce que, avec le signal double moulin, soit piloté le moulin-doseur 1 ou le moulin-doseur 2. L'échange de ce relais doit être effectué sans tension sur les moulins. La mouture automatique sera gérée uniquement sur le café1.

Cooling Unit Sélectionne la typologie de cooling unit à installer [Oui/non]. Si OUI Valide la gestion de 6 sorties temporisées et la gestion du compresseur par carte expansion (voir dans le menu Doses le diagramme temporel).

Sens. sonde min Sensibilité sonde Niveau minimum [20÷200]

Uniquement si Chaudière 1 ou 2 en Polisulfone. Réglage relatif à toutes les chaudières polisulfone présentes en batterie.

Sens. sonde max Sensibilité sonde Niveau maximum [20÷200]

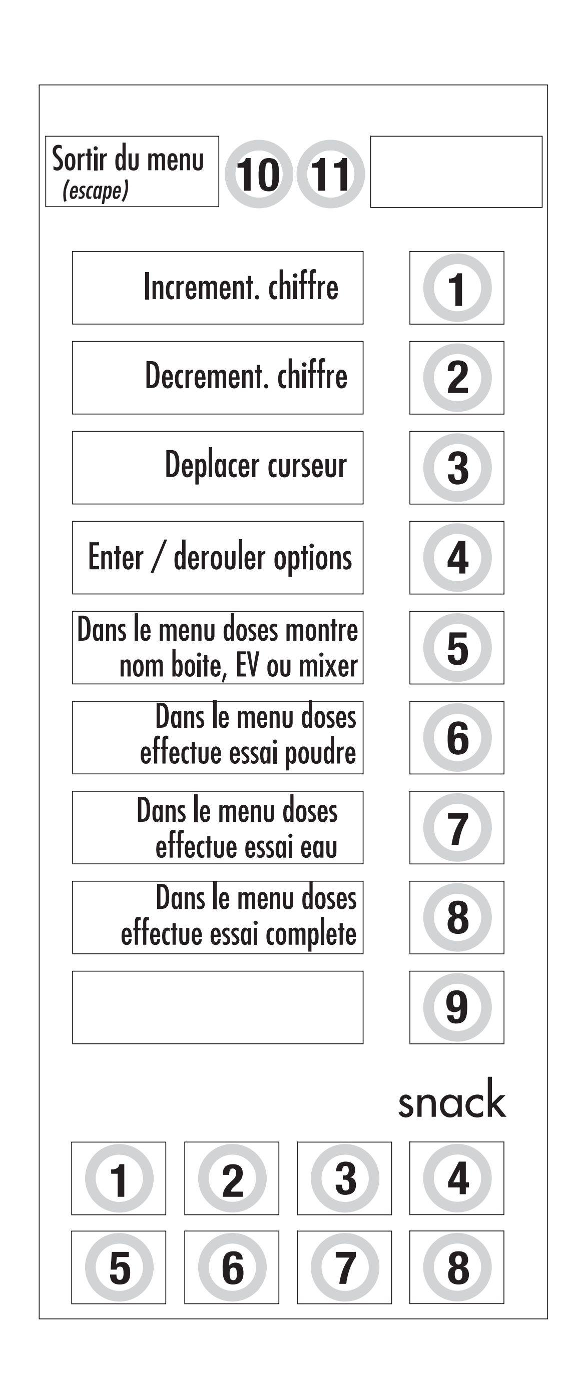
Uniquement si Chaudière 1 ou 2 en Polisulfone Réglage relatif à toutes les chaudières polisulfone présentes en batterie.

Groupe 1 Slave X Sélectionne la typologie du groupe principal chaudière à installer [Expresso, Fresh Brew, Aucun] Ce menu est disponible uniquement si sur la chaudière 1 a été choisi Expresso ou Soluble Polisulfone] Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Groupe 2 Slave X Sélectionne la typologie du groupe principal chaudière à installer [Expresso, Fresh Brew, Aucun] Ce menu est disponible uniquement si sur la chaudière 1 a été choisi ou Expresso ou Soluble Polisulfone] Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Clavier Code Valide la gestion du clavier alphanumérique pour Distributeur du Chaud [On/Off] Valide dans le menu temps et doses le code de sélection

En programmation les touches ont le sens suivant:



7.3 MENU de PROGRAMMATION COMPLET

PROG.

PSW

WINBIANCHI

- Fichier
- Configuration
- Temps et Doses
- Vending
- Options
- Température
- Horloge
- Test
- Connexion à distance
- Code article
- Langues
- Windows

PROGRAMMATION COMPLET

- Options
- Température
- Présélections
- Produits Uniques
- Doses
- Temps et Limites
- Extra-temps Moteurs
- Systèmes de Paiement
- Prix
- Prix-Sélections
- Remises
- Promotions
- Action Préventive
- Décanteurs Poudres
- Ventes
- Horloge
- Données de Défaut
- Connexion a distance
- Code article Froid
- Configuration
- Séquence spirales

7.3.1 Menu 'Options'

N° Machine — Nombre de matricule machine [0÷999999]

Matricule Slave 2 — Numéro de matricule machine slave 2 [0÷999999].

Visualisé uniquement si présente la machine slave 2

Matricule Slave 3 — Nombre de matricule machine slave 3 [0÷999999] Visualisé uniquement si présente la machine slave 3

Code emplacement — Numéro emplacement [0÷65535]

Code client — Numéro client [0÷65535]

Langue — Langue [Italien, Français, Anglais, Espagnol, Allemand, Hollandais, Portugais, Anglais, Catalan]

Currency Code — Définition de l' « International Telephone Country code » utile uniquement pour Audit [000]

Mouture instant. — Validation mouture instantanée [Oui/non]

Remplissage — Validation remplissage [Oui/non]. Si ON, toutes les 6 heures la pompe est activée et l'électrovanne eau ouverte pendant 3" de façon à remplir la chaudière. En outre, toutes les machines avec chaudière expresso gèrent un remplissage automatique qui va au-delà de cette option.

Dans le cas de remplissage automatique la première sélection de café expresso est augmentée, et toutes les sélections avec café expresso, selon le tableau suivant:

Temps écoulé à compter de la dernière sélection	Q.té eau à augmenter
3 heures	2 cc
6 heures	3 cc
9 heures	5 cc
12 heures	6 cc

Type BVM600 — Sélectionne la typologie de gestion du compresseur froid [Snack/Pan] Menu disponible uniquement si Type Machine BVM600/ BVM470]

Rinçage — Validation rinçage avec horloge [On/Off].

Visible et imposable uniquement si D.A. avec chaudière expresso/Soluble/FB.

Cycle rinçage — Validation cycle de rinçage [On/Off]. Pour valider un rinçage des mixers 30 minutes après l'activation et suivi par un deuxième après 12 heures sans distributions. Un rinçage par jour des mixers est donc garanti. Visible et imposable uniquement si D.A. avec chaudière expresso/Soluble/FB.

Code 1 — Sélectionne le mot de passe 1 [00000]

Code 2 — Sélectionne le mot de passe 2 [00000]

Code 3 — Sélectionne le mot de passe 3 [00000]

2 café FB — Validation double café FB [On/Off] uniquement si gestion Fresh Brew.

Thé Fresh Brew — Validation thé FB [On/Off] uniquement si gestion Fresh Brew

Visualise Temp — Pour valider la visualisation de la température BVM600 [Oui/non]. En mode alterné elle présente celle de BVM600 A et BVM600 B. De toute façon, même si cette fonction était désactivée l'opérateur peut visualiser les températures pendant quelques secondes en appuyant A999 (Vega A) ou B999 (Vega B)



Messages Custom — Gestion Messages personnalisables uniquement par WinBianchi [On/Off]

Toutes les boissons? — Gestion mouture automatique aussi pour boissons composées Oui/non)
Visible uniquement avec Bianchi Development

Oui: le contrôle de la mouture s'effectue aussi sur des boissons avec plus d'une EV (par ex. Cappuccino)

Non. le contrôle de la mouture automatique s'effectue uniquement sur café expresso (serré et long).

Toujours palette — Pour valider gestion de la palette Oui/non. Si toujours palette OUI la palette est toujours distribuée.

Si toujours palette NON apparaît dans le menu doses la rubrique palette. Il sera ainsi possible, pour toute boisson, de gérer la distribution de la palette.

Palette après — Oui/non Si imposé sur NON la palette est distribuée au début de la sélection, si imposée sur OUI la palette est distribuée après le sucre dans les boissons sucrées, et après la dose d'eau dans les boissons amères

Valid. Sens. Vega x — Pour valider la gestion du senseur chute produit sur des distributeurs Vega.

Si imposé sur OUI le senseur chute produit est validé. Une sélection froide est considérée réussie si le senseur relève le passage du produit. Si cela ne devait pas se produire le distributeur communique au monnayeur la non- vente.

Si imposé sur NON rien ne vérifie l'effective distribution.

Sucre Expresso — Pour valider la gestion du sucre comme pour les machines expresso [Oui/non]

Séquentialité Spirales Validation de l'option Séquence Spirales [Oui/non] (Vega 6xx).

Permet de sélectionner diverses spirales et de les gérer avec un unique code.

Cette option est utilisée par exemple quand dans plusieurs spirales on a la même typologie de produit. Les spirales de ce groupe, à chaque sélection, s'activeront en séquence en distribuant un produit chacune. Les Extra temps seront toutefois respectés pour chaque spirale et les tentatives tiroir.

Ci-après la programmation:

Point N° 1:

Dans le cas on ait au moins un slave Vega branché et en état de fonctionner, on verra le menu Séquence Spirales:

Choix menu Séquence spirales

En entrant dans le menu, en appuyant sur la touche ENTER apparaît:

Séquence spirales Groupe 1A

Où le numéro indique le groupe qui peut aller de 1 jusqu'à 12, et la lettre indique si on se réfère à la Vega A ou la Vega B, par conséquent la séquence sera: 1A ... 12°, 1B ... 12B.

Point N° 2:

Une fois sélectionné le groupe que l'on veut modifier, en utilisant les touches INC pour augmenter ou DEC pour diminuer les chiffres, en confirmant avec ENTER on entre dans la programmation des spirales associées au groupe sélectionné:

Groupe x A NN W YY

Où dans la 1° ligne apparaît le numéro x [1 ÷ 12] du groupe sélectionné et l'indication de la Vega A ou B auquel on fait référence, en 2° ligne au contraire NN est le nombre de spirales associées au groupe x et est une valeur de seule visualisation qui ne peut pas être programmée, la lettre W indique si le groupe se réfère à la 1° ou 2° Vega et les chiffres YY font référence au code spirale qui fait partie du groupe.

Dès qu'on entre dans le menu la première spirale qui fait partie du groupe est visualisée, ou dans le cas de un groupe vide est visualisé NN égal à 0 et le code A 00 ou B 00 selon la Vega.

A ce point on a deux possibilités je peux éliminer une ou plusieurs spirales ou bien ajouter une ou plusieurs autres spirales à l'intérieur du groupe choisi, à moins qu'il ne soit pas un groupe précédemment vide dans ce cas on peut uniquement ajouter une ou plusieurs spirales. Pour éliminer une spirale: avec la touche ENTER on peut faire défiler toutes les spirales faisant partie du groupe choisi.

Une fois sélectionnée la spirale à éliminer en appuyant sur la touche 5 (curseur) on l'élimine, on verra que le nombre de spirales présentes (NN) on diminuera d'une unité et le code (YY) visualisera une spirale présente.

Il est aussi possible de choisir directement la spirale, en utilisant les touches INC et DEC et appuyer la touche 5. Naturellement si la spirale sélectionnée ne fait pas partie de ce groupe rien ne se passe. Les spirales éliminées ne seront pas d'obstable à aucun groupe.

Pour ajouter une spirale: à l'intérieur du groupe en utilisant les touches INC et DEC on sélectionne la spirale que l'on veut insérer. En appuyant ENTER on associe la spirale au groupe. On verra augmenter le nombre de spirales présentes (NN). Si la spirale sélectionnée faisait partie d'un autre groupe, l'action comporte l'élimination de la spirale du groupe précédent pour être insérée dans le nouveau groupe.

Barre De Zéro — Oui/non, Si OUI, la barre de sucre sera visualisée sur l'écran (au lieu qu'avec quatre carrés pleins et quatre vides), avec tous les carrés vides. Etant donné que la gestion sucre de cette option respecte la formule :

Sucre= A + B/8

Où A= Dose sucre dans le menu doses pour chaque boisson

B= Dose sucre dans le menu Présélections–Augmente produit

Il en dérive que pour avoir une boisson de base amère on devra établir A=0 et tous les carrés vides donc aucune pression de la touche incrémente. Pour avoir une boisson sucrée on augmentera, en appuyant la présélection INC.
Si par exemple, dans le menu présélections on établit le sucre à 8 secondes, pour chaque carré de sucre sélectionné on distribuera un second de produit.

Valider Sw Porte — La gestion du contact porte est validée en programmant le bit de “Habil. SW Porte”
A Si.



Dans cette condition, sera envoyé un message de “Open Door” à l’ouverture de la porte (avec distributeur allumé); et commencera le comptage du temps d’ouverture qui sera mémorisé toutes les 10 secondes.

A la fermeture de la porte sera envoyé un nouveau message SMS “Close Door: time 7m 40s” indique la durée de l’ouverture de 7 minutes et 40 secondes.

Si successivement la porte est ouverte à nouveau le message d’ouverture ne sera plus envoyé mais uniquement celui de fermeture avec le temps totale d’ouverture.

Le temps d’ouverture sera remis à zéro à la première sélection avec porte fermée ou dans tous les cas 5 minutes après l’activation avec porte fermée. En cas de nouvelle ouverture la procédure recommencera avec l’envoi du message “Open Door”.

Dans le cas où le message d’ouverture ne soit pas envoyé par manque de temps (le distributeur a été éteint avant l’envoi du message) il sera dans tous les cas envoyé à la prochaine activation.

Si EVA-DTS level 1 et 2:

- pour niveau 1 et 2 Modules déchargera les champs EA2 uniquement si actifs dans le cas contraire il envoie paquet vide.
- pour niveau 2 sont ensuite éliminés également les champs PA3/PA4/PA6/SA1 que l’on juge ne pas avoir de signification si on élimine les champs PA1 et PA2.

Exemple:

Si niveau 1 ou niveau 2 modules déchargera: EA2 uniquement si actif dans le cas contraire envoie paquet vide PA1/PA2/PA3/PA4/PA6/SA1 si boisson /spirale disponibles sont envoyées, dans le cas contraire on envoie la chaîne PA1*13 (pour boisson chaude) ou PA1*V34 (pour Vega).

Ceci afin de maintenir une certaine uniformité avec le cas de Vega non présent dans lequel est envoyé PA1*V13 (par exemple) sans données supplémentaires.

Les paramètres suivants sont visibles uniquement si à la carte master sont raccordées les cartes relatives puissance slave.

Sens. Gobelet — Validation senseur gobelets [On/Off]

Sens. BVM600 A — Validation senseur chute produit VEGA Slave 1 [On/Off]

Sens. BVM600 B — Validation senseur chute produit VEGA Slave 2 [On/Off]

Sens. BVM600 C — Validation senseur chute produit VEGA Slave 3 [On/Off]

7.3.2 Menu ‘Température’

Temp. Chaudière 1 Slave X — Température de la chaudière 1. Chaudière Expresso le range est [70÷110°C] Chaudière Soluble Inox le range est [70÷90 °C] Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Temp. Chaudière 2 Slave X — Température de la chaudière 2. Chaudière Expresso le range est [70÷110 °C] Chaudière Soluble Inox le range est [70÷90 °C] Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Temp. Cool Unit Slave X — Température relative à la sonde de la Cooling Unit [0.5÷15.0 °C] Établit la température de fonctionnement du D.A. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi. Si le pressostat relève l’absence d’eau à l’entrée de la cooling unit, toutes les boissons froides seront déshabilitées .

Delta Temp. — Hystérésis température relative à la sonde de la Cooling Unit [0.5÷5.0 °C] Il détermine l’intervalle par rapport à la température programmée pour l’activation et désactivation du compresseur.

Offset temp. — Offset température relative à la sonde de la Cooling Unit [-5÷5 °C] Programmable uniquement par WB.

Le pressostat détectera la présence de l’eau de réseau. En cas d’absence d’eau le distributeur devra désactiver toutes les boissons froides.

GESTION CONTRÔLE TEMPÉRATURE POUR CHAUDIÈRE EXPRESSO
Le contrôle de température doit être géré de façon à ce que la résistance soit allumée indépendamment de la température dans la chaudière dès qu’on appuie sur une touche de sélection pour un T proportionnel au T écoulé à compter de la dernière sélection, selon le tableau ci-après:

T ÉCOULÉ [min]	T D’ACTIVATION RÉSISTANCE [sec]
1	3
2	6
3	7
4	9
5	10
6	11
7	12
8	13
9	14
10	15
PLUS DE 10	15

Cas particuliers :

1- Au terme du cycle de travail de la pompe la résistance doit être éteinte même si le T reporté dans le tableau n’est pas écoulé.

2- D.A. monochaudière: La résistance doit être activée pendant 8” chaque fois que, suite à une boisson soluble, est sélectionnée une boisson à base de café. Ceci indépendamment du T écoulé à compter de la dernière sélection. L’algorithme en tableau est repris après 4 minutes.



Temp.1Cuve Slave X Température relative à la sonde 1 de la Cuve A [5÷15 °C pour modèle SNACK eT 1÷15 °C pour modèle PAN , >15 °C = Off]
Établit la température de fonctionnement du D.A.
Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER.

Delta Temp.1 Slave X Hystérésis température relative à la sonde 1 du froid A [1.0÷5.0 °C] Établit l'intervalle par rapport à la température programmée pour l'activation et désactivation du compresseur.
Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER.
Mémorisé sur la carte BVM600.

Offset temp.1 Slave X Offset température relative à la sonde 1 Froid A [-5÷5 °C] Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi
Niveau Development. Mémorisé sur la carte BVM600. Modifiable uniquement par Bianchi.

Temp.2 Cuve Slave X Température relative à la sonde 2 de la Cuve A [5÷15 °C pour modèle SNACK et 1÷15 °C pour modèle PAN , >15 °C = Off] Établit la température de fonctionnement de la sonde 2 du D.A. Pour refroidir il faut activer la sortie du ventilateur dans la nouvelle carte avec 2 sonde. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER.Visible uniquement si Sonde D.A.Froid est 2.

Delta Temp.2 Slave X Hystérésis température relative à la sonde 2 du froid A [1.0÷5.0 °C] Etablit l'intervalle par rapport à la température programmée pour l'activation et désactivation du compresseur. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Visible uniquement si Sonde D.A.Froid est 2. Mémorisé sur la carte BVM600.

Offset temp.2 Slave X Offset température relative à la sonde 2 Froid A [-5÷5 °C] Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi Niveau Development. Visible uniquement si Sonde D.A.Froid est 2. Mémorisé sur la carte BVM600. Modifiable uniquement par Bianchi.

Delta Sécurité Slave X Delta sécurité Froid A [5÷50 °C] Validé uniquement en configuration PAN, établit la température de sécurité. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

T Sécurité Slave X T sécurité Froid A [1÷9 heures] Intervalle indiqué en heures à l'intérieur duquel les sélections des 2 tiroirs inférieurs sont encore disponibles malgré la température de la cellule soit supérieure à 7°C (Température de sécurité) par exemple après l'installation ou après le chargement du distributeur. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Dégivre après Slave X Fréquence dégivrage Froid A [1÷12 heures] Intervalle indiqué en heures pour le dégivrage du radiateur. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi. Dégivre pour Slave X Durée dégivrage froid A [1÷30 minutes]
Intervalle indiqué en minutes qui établit la durée de l'extinction du compresseur et le dégivrage. Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Cycle PAN:
Le cycle prévoit à l'activation du distributeur que si la sonde relève une température intérieure ³ à celle de sécurité les sélections se bloquent. Dans un temps limite de 30sec, signalé par l'activation du buzzer, il est possible d'inhiber l'alarme en introduisant sur le clavier alphanumérique le code 98. L'alarme pour la température restera inhibée pour le temps de sécurité programmé; une fois ce temps écoulé le contrôle de la température de sécurité sera validé à nouveau. Si à l'activation la température relevée est < à la température de sécurité (condition de non alarme), le contrôle de cette température est validé immédiatement.
La mise à zéro de cette alarme est possible en modalité entretien aussi bien qu'en arrêtant et en remettant en marche la machine, en composant le code 98 dans un délai de 30 sec de fonctionnement du buzzer. Si la température dans la cuve atteint la valeur établie comme température de sécurité, les sélections de 51 à 68 sont bloquées et rendues automatiquement "NON DISPONIBLES".

7.3.3 Menu 'Présélections'

Toutes les touches peuvent être de présélection:
Touche 01…30
Sans Produit

Produit [0…9] 0= déshabilité
Ce type de présélection permet de sélectionner le produit relatif. Appuyé cette présélection les 3 premiers caractères de l'afficheur sont réservés à l'inscription "NON " les 10 caractères restants servent à visualiser le produit que l'on peut introduire à travers la fenêtre "configuration graphique " du programme windows du software ouvert. Si par exemple le produit est Lait le message est "PAS DE Lait ". L'action de cette présélection est de mettre à zéro la dose programmée dans la boisson du soluble relatif. Il peut y avoir plusieurs présélections de ce type associées à différents produits.

Double produit [0…9] 0= déshabilité Valide uniquement pour boissons avec café expresso ou café soluble. Remplace le café avec le soluble sélectionné

INC+ / DEC - Sucre

T sucre [0…25.5 s]

H_2O [0…25.5 s] ou [0…999 cc] uniquement pour boissons solubles

Touche DEC-? 01…30 Choisir la touche de DEC- et d'éventuel STOP.

Fixe en ligne 2? Gestion de la barre sucre toujours sur la deuxième ligne à la place du message En service [On/Off] Si ON les signalisations d'alarme ne sont pas visualisées sur la deuxième ligne. Si cette option est ON, elle a priorité sur tout type de signalisation d'alarme normalement visualisée sur la ligne 2 (ex. Sans café)

Augmente produit: avec ce type de présélection il est possible de programmer le produit soluble, un temps du soluble, une dose d'eau et la validation "fixe sur ligne deux". Si l'option fixe en ligne 2 est validée cela signifie que la barre des 8 carrés est toujours visible en ligne 2 au client dans l'état En service. Le calcul de la dose finale, dans le cas où un client appuie la présélection, est donnée par la fraction des carrés noirs sur le total (8) pour la somme de la dose programmée sur la boisson et celle programmée sur la présélection. Le calcul de la dose d'eau n'est pas utilisé parce que l'on a quelque doute sur comment la gérer.

Diminue produit: est liée à la présélection
Augmente produit et sert à faire diminuer les carrés noirs. Par conséquent les paramètres relatifs à cette présélection sont les mêmes que ceux de 'Augmente produit. N.B. Il peut y avoir une seule présélection Augmente /Diminue produit.



Présélection générique

Produit	[0…9] 0= déshabilité
T produit	[0…25.5 s]
H_2O	[0…25.5 s] ou [0…999 cc]
T produit double	[0…25.5 s]
H_2O double	[0…25.5 s] ou [0…999 cc] Si 0 ++ déshabilité.

Gestion Stop? Gestion présélection STOP [On/Off] Lorsque la boisson est sélectionnée sur l'écran les carrés sont visualisés et défilent lentement. Une fois sélectionnée la quantité désirée, le distributeur commence à distribuer la boisson.

Gestion Extra? Gestion Extra produit [On/Off] Si on effectue + et ++, si off – et --. Naturellement si Gestion Stop est Off.

Présélection générique: Les paramètres qui peuvent être programmés sont: produit, temps produit, eau produit, temps + produit eau + produit, valide stop et valide extra. La validation Stop est prioritaire sur la validation Extra. En mettant sur Stop les temps programmés ne sont pas considérés mais à la pression d'une touche d'une boisson les carrés défilent dans l'attente du stop. Au stop la dose de soluble est calculée et la distribution commence . Il peut y avoir plusieurs présélections Stop associées à des produits différent dans ce cas elles seront proposées l'une après l'autre et uniquement si dans la boisson est présent le produit relatif à la présélection.

La validation Extra peut être activée uniquement si stop est Off. Elle établit si la présélection est gérée comme - e -- (Extra=Off) o + e ++ (Extra=On). - e – élimine les doses programmées aux doses de la boisson à préparer tandis que + e ++ les ajoute. En appuyant une première fois l'écran visualise – o + et indique qu'ont été soustraites ou ajoutées les doses temps produit, eau produit, en appuyant une deuxième fois ,(avant que n'ait expiré le timeout de la présélection) l'écran visualise – o ++ et sont soustraites ou ajoutées également les doses temps + produit eau + produit.

Il peut y avoir plusieurs présélections associées à différents produits.

Pichet Client Gère la touche comme TOUCHE PICHET 1..12 avec incréments de 1. [On/Off] Si ON le menu Doses restant n'est pas visualisé. Le pichet sera géré uniquement sur les sélections qui sont validées à cette gestion.

Extra Café

Temps [0-5sec]

Le client appuie la présélection Extra café (ou café fort) et ensuite le café serré (par exemple).

Le Moulin mout le café jusqu'au remplissage du doseur volumétrique, déclenche le doseur en faisant tomber dans le groupe le café moulu. Le moulin repart pendant les secondes établies dans la présélection, ouvre le doseur, part le groupe et après la distribution.

Gobelet
Pas de gobelet
Pas de présélection

Quand on sélectionne la boîte si possible visualiser le nom du produit sélectionné. Les touches programmées comme présélection ne devront pas être visualisées dans le menu Doses. Si un client appuie sur une touche de présélection, le choix est visible sur l'écran au maximum pendant 7 sec.

A rappeler que les présélections doivent être ajoutées ou retirées des paramètres de sélection. Les valeurs maximums des sommes seront:

Somme produit: Max 25.5 s
Somme Eau: Max 99.9 s ou 999 cc.

La présélection INC+ sera gérée de la façon suivante:

Ex. 1
Touche 1

INC+ / DEC - Sucre	
T sucre	[10 s]
H_2O	[10 s]
Touche DEC-?	02
Gestion Stop?	Off

IDans cet exemple la touche 1 est une touche de présélection + Sucre.
Elle permet des opérations uniquement avant des sélections.
En l'appuyant avant la sélection on obtient:

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

En appuyant la touche+ Sucre 3 Fois on obtient

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

A ce point le client sélectionne la boisson intéressée.

Ex. 2
Touche 2

INC+ / DEC - Sucre	
T sucre	[10 s]
H_2O	[10 s]
Touche DEC-?	02
Gestion Stop?	On

Dans cet exemple la touche1 est une touche de présélection + Sucre. Elle permet des opérations avant et pendant la sélection.
Si on appuie sur la touche une fois avant la sélection on obtient:

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

En appuyant la touche+ Sucre 2 Fois on obtient

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □

Si on appuie diminue sucre 4 fois la boisson sera amère.

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: □ □ □ □ □ □ □ □

Es.

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ □ □ □ □ □ □ □

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ □ □ □ □ □ □

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ ■ □ □ □ □ □

Au quatrième carré on appuie la touche + sucre qui servira de STOP sucre.

Ligne 1: Choisir quantité de Sucre
Ligne 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □



La boisson demandée sera distribuée avec la quantité de sucre demandée par le client.

Chaque carré équivaut à n. sec de sucre données par l'équation suivante:

■ = (A+B)/8

A = Q.té en secondes de sucre dans la boisson standard
B = Q.té en secondes de sucre dans la présélection + sucre
8 = N° Maximum de carrés

Attention: L'équation avec Barre de zéro à ON est la suivante

■ = A+ B/8

A = Q.té en secondes de sucre dans la boisson standard
B = Q.té en secondes de sucre dans la présélection + sucre
8 = N° maximum de carrés

Si on veut la boisson de base amère établir la valeur de A à zéro. La quantité maximum de sucre dans la sélection est donnée par la valeur de B.

7.3.4 Menu 'Produits Uniques'

Produit X	Sélectionne le premier produit unique pour toutes les sélections [0…N° Boîte] 0=pas de produit unique (si 0 ne visualisera pas le deuxième, le troisième et le quatrième produit unique) - avec touche X on visualise le nom de la boîte
Produit X	Sélectionne le deuxième produit unique pour toutes les sélections [0…N° Boîte] 0=pas de produit unique (si 0 ne visualisera pas le troisième et le quatrième produit unique) – avec touche X on visualise le nom de la boîte
Produit X	Sélectionne le troisième produit unique pour toutes les sélections [0…N° Boîte] 0=pas de deuxième produit (si 0 ne visualisera pas le quatrième produit unique) - avec touche X on visualise le nom de la boîte
T H_2O Prod1 Unique	T EV relative au Produit 1 [0÷99.9 s]
R H_2O Prod1 Unique	Retard EV relative au Produit 1 [0÷25.5 s]
T Prod 1 Unique	T Produit 1 [0÷25.5 s]
R Prod1 Unique	Retard motoréducteur Produit 1 [0÷25.5 s]
Ton Prod1 Unique	T on motoréducteur produit unique 1 [0…25.5 s]
Toff Prod1 Unique	T off motoréducteur produit unique 1 [0…25.5 s]
T H_2O Prod2 Unique	T EV relative au Produit 2 [0÷99.9 s]
R H_2O Prod2 Unique	Retard EV relative au Produit 2 [0÷25.5 s]
T Prod2 Unique	T Produit 2 [0÷25.5 s]
R Prod2 Unique	Retard motoréducteur Produit 2 [0÷25.5 s]
Ton Prod2 Unique	T on motoréducteur produit unique 2 [0…25.5 s]
Toff Prod2 Unique	T off motoréducteur produit unique 2 [0…25.5 s]
T H_2O Prod3 Unique	T EV relative au Produit 3 [0÷99.9 s]
R H_2O Prod3 Unique	Retard EV relative au Produit 3 [0÷25.5 s]
T Prod3 Unique	T Produit 3 [0÷25.5 s]
R Prod3 Unique	Retard motoréducteur Produit 3 [0÷25.5 s]
Ton Prod3 Unique	T on motoréducteur produit unique 3 [0…25.5 s]
Toff Prod3 Unique	T off motoréducteur produit unique 3 [0…25.5 s]

Dans chaque phase du menu Produits Uniques avec la touche X on visualise le nom de la boîte.

Le produit unique est distribué uniquement si dans le menu temps et doses on rappelle la même boîte avec le temps produit établi différent de 0.

7.3.5 Menu 'Doses'

Avec WinBianchi il devra être possible de travailler OFF Line et établir les tarages du distributeur. Au terme de la programmation les données pourront être transférées sur une clé de réglage et en même temps enregistrées dans un fichier excel. De cette façon le client pourra imprimer les données et les archiver. Il devra exister un menu de sélection des données à copier sur clé.

Touche XX	Sélection de la touche à configurer: [1…30] pour clavier linéaire, [1…32] pour clavier Multibrand, [1…12] pour clavier Antivandalisme. [Ivs] pour clavier IVS faire référence au chapitre 3.2.1 Clavier Type IVS [ ] pour clavier Old Style
Boisson	Validation boisson [On/Off]
Code Boisson	XXX le client peut sélectionner le code de sélection pour le distributeur du chaud [000…A99…B99] Menu validé exclusivement si en Configuration Clavier Code On. Pour un maximum de 30 Boissons.
Code BVM600	Association touche directe à la combinaison BVM600 [000….A00….B00] Menu présent uniquement si BVM600 directe ON et du menu Palette ne visualise plus les sous-menu Doses. Si 000 déshabilite la sélection directe de la BVM600.
Proposition Chaud?	Ajouter la gestion d'une deuxième sélection chaude à discrétion du client [On/Off]. Menu présent uniquement si BVM600 directe ON
Code article xx	Code CODE ARTICLE [0÷254] La programmation du code doit être faite dans les menus relatifs. Dans le menu Doses pour les sélections relatives au chaud et Code article pour les spirales.
Palette?	Pour valider distribution palette [Oui/non] (Uniquement si Dispositif palettes Oui et toujours Palette Non dans le menu Configuration).
Gobelet?	Pour valider distribution gobelet [Oui/non] (Uniquement si Gestion Gobelet Oui et toujours Gobelet Non dans le menu Configuration)
N° Pichet X	Nombre de distributions pour cette sélection [0÷99] (si Pichet Unique Off dans le menu Configuration) Si 0 pichet déshabilité.
Café 2?	Pour valider la gestion du café 2 dans le cas de distributeur Double Moulin [On/Off]. Visible uniquement si Double Moulin OUI et Moulins Alternés Non.
Première E.V. X	Numéro 1^EV [0-Dose? 1 Dose? 2, Café 1-Café 2…8- Froide] 0=E.V. non associée a cette touche
T première E.V.	T ouverture première E.V. [0…99.9 s]
R première E.V.	Retard ouverture première E.V. [0…25.5 s]
T Mixer 1E.V. T	Mixer joint à la première E.V. [0…25.5 s]
R Mixer 1^E.V.	Retard Mixer joint à la première E.V. [0…25.5 s]
T produit X	T première boîte jointe à la 1 E.V. [0…99.9 s]
R produit X	Retard première boîte jointe à la 1 E.V. [0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur premier produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur premier produit [0…25.5 s]
T produit X	T deuxième boîte jointe à la 1 E.V. [0…99.9 s]
R produit X	Retard deuxième boîte jointe à la 1 E.V. [0…25.5 s]



Ton produit X T on motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]

T produit X T troisième boîte jointe à la 1 E.V. [0…99.9 s]

R produit X Retard troisième boîte jointe à la 1 E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]

Deuxième E.V. X Numéro 1^EV [0…8-Froide] 0=E.V. non jointe à cette touche

T 2^ E.V. T ouverture deuxième E.V. [0…99.9 s]

R 2^ E.V. Retard ouverture deuxième E.V.[0…25.5 s]

T Mixer 2E.V. T Mixer joint à la deuxième E.V. [0…25.5 s]

R Mixer 2^E.V. Retard Mixer joint à la deuxième E.V. [0…25.5 s]

T produit X T 1ère boîte jointe à la deuxième E.V. [0…25.5 s]

R produit X Retard 1ère boîte jointe à la 2° E.V.[0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur premier produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur premier produit [0…25.5 s]

T produit X T 2° boîte jointe à la 2° E.V. [0…25.5 s]

R produit X Retard 2° boîte jointe à la 2^ E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]

T produit X T 3° boîte jointe à la 2° E.V. [0…25.5 s]

R produit X Retard troisième boîte jointe à la 2° E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]

Troisième E.V. X Numéro 1^EV [0…8-Froide] 0=E.V. non jointe à cette touche

T 3^ E.V. T ouverture troisième E.V. [0…99.9 s]

R 3^ E.V. Retard ouverture troisième E.V. [0…25.5 s]

T Mixer 3E.V. TMixer joint à la troisième E.V. [0…25.5 s]

R Mixer 3^E.V. Retard Mixer joint à la troisième E.V. [0…25.5 s]

T produit X T 1ère boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]

R produit X Retard 1ère boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur premier produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur premier produit [0…25.5 s]

T produit X T 2° boîte jointe à la troisième E.V.[0…25.5 s]

R produit X Retard 2° boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur deuxième produit [0…25.5s]

T produit X T 3a boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5s]

R produit X Retard 3a boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5]

Ton produit X T on motoréducteur troisième produit [0…25.5s]

Toff produit X T off motoréducteur troisième produit [0…25.5s]

T Sucre Expresso X T sucre expresso [0…25.5 s]

T Sucre MB T sucre [0…25.5 s] uniquement en cas de Clavier MultiBrand

H_2O MB Eau EV sucre [0…25.5 s] uniquement en cas de Clavier MultiBrand et distributeur Istant.

Double Produit 1

E.V. X Numéro 1^EV [0…8] 0=E.V. non jointe à cette touche

T E.V. d.p. T ouverture E.V. [0…99.9 s]

R E.V. d.p. Retard ouverture E.V. [0…25.5 s]

T Mixer 1E.V. T Mixer joint à la E.V. [0…25.5 s]

R Mixer 1^E.V. Retard Mixer joint à la E.V. [0…25.5 s]

T produit X T première boîte jointe à la E.V. [0…99.9s]

R produit X Retard première boîte jointe à la E.V.[0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur double produit [0…25.5s]

Toff produit X T off motoréducteur double produit [0…25.5s]

Double Produit 2

E.V. X Numéro 1^EV [0…8] 0=E.V. non jointe à cette touche

T E.V. d.p. T ouverture E.V. [0…99.9 s]

R E.V. d.p. Retard ouverture E.V. [0…25.5 s]

T Mixer 1E.V. T Mixer joint à la E.V. [0…25.5 s]

R Mixer 1^E.V. Retard Mixer joint à la E.V. [0…25.5 s]

T produit X T première boîte jointe à la E.V. [0…99.9s]

R produit X Retard première boîte jointe à la E.V. [0…25.5s]

Ton produit X T on motoréducteur double produit [0…25.5s]

Toff produit X T off motoréducteur double produit [0…25.5s]

Si Première EV est froide le distributeur présentera le menu suivant:

Première E.V. Froide

T OUT 1 Froide T ouverture OUT 1 Froide [0…99.9 s]

R OUT 1 Froide Retard ouverture OUT 1 Froide [0…25.5 s]

T OUT 2 Froide T ouverture OUT 2 Froide [0…99.9 s]

R OUT 2 Froide Retard ouverture OUT 2 Froide [0…25.5 s]

T OUT 3 Froide T ouverture OUT 3 Froide [0…99.9 s]

R OUT 3 Froide Retard ouverture OUT 3 Froide [0…25.5 s]

T OUT 4 Froide T ouverture OUT 4 Froide [0…99.9 s]

R OUT 4 Froide Retard ouverture OUT 4 Froide [0…25.5 s]

T OUT 5 Froide T ouverture OUT 5 Froide [0…99.9 s]

R OUT 5 Froide Retard ouverture OUT 5 Froide [0…25.5 s]

T OUT 6 Froide T ouverture OUT 6 Froide [0…99.9 s]

R OUT 6 Froide Retard ouverture OUT 6 Froide [0…25.5 s]

T Mixer 1E.V. T Mixer joint à la première E.V. [0…25.5s]

R Mixer 1^E.V. Retard Mixer joint à la première E.V. [0…25.5 s]

T produit X T première boîte jointe à la 1 E.V. [0…99.9s]

R produit X Retard première boîte jointe à la 1 E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur premier produit [0…25.5s]

Toff produit X T off motoréducteur premier produit [0…25.5 s]

T produit X T deuxième boîte jointe à la 1 E.V. [0…99.9 s]

R produit X Retard deuxième boîte jointe à la1 E.V. [0…25.5 s]

Ton produit X T on motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]

Toff produit X T off motoréducteur deuxième produit [0…25.5s]

T produit X T troisième boîte jointe à la 1 E.V. [0…99.9s]

R produit X	Retard troisième boîte jointe à la 1 E.V. [0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur troisième produit [0…25.5s]
Toff produit X	T off motoréducteur troisième produit [0…25.5s]

Deuxième E.V. Froide

T OUT 1 Froide	T ouverture OUT 1 Froide [0…99.9 s]
R OUT 1 Froide	Retard ouverture OUT 1 Froide [0…25.5 s]
T OUT 2 Froide	T ouverture OUT 2 Froide [0…99.9 s]
R OUT 2 Froide	Retard ouverture OUT 2 Froide [0…25.5 s]
T OUT 3 Froide	T ouverture OUT 3 Froide [0…99.9 s]
R OUT 3 Froide	Retard ouverture OUT 3 Froide [0…25.5 s]
T OUT 4 Froide	T ouverture OUT 4 Froide [0…99.9 s]
R OUT 4 Froide	Retard ouverture OUT 4 Froide [0…25.5 s]
T OUT 5 Froide	T ouverture OUT 5 Froide [0…99.9 s]
R OUT 5 Froide	Retard ouverture OUT 5 Froide [0…25.5 s]
T OUT 6 Froide	T ouverture OUT 6 Froide [0…99.9 s]
R OUT 6 Froide	Retard ouverture OUT 6 Froide [0…25.5 s]
T Mixer 2E.V.	T Mixer joint à la deuxième E.V. [0…25.5 s]
R Mixer 2^E.V.	Retard Mixer joint à la deuxième E.V. [0…25.5 s]
T produit X	T 1ère boîte jointe à la deuxième E.V. [0…25.5 s]
R produit X	Retard 1ère boîte jointe à la 2° E.V.[0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur premier produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur premier produit [0…25.5 s]
T produit X	T 2° boîte jointe à la 2° E.V. [0…25.5 s]
R produit X	Retard 2° boîte jointe à la 2^ E.V. [0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]
T produit X	T 3a boîte jointe à la 2° E.V. [0…25.5 s]
R produit X	Retard troisième boîte jointe à la 2° E.V. [0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]

Troisième E.V. Froide

T OUT 1 Froide	T ouverture OUT 1 Froide [0…99.9 s]
R OUT 1 Froide	Retard ouverture OUT 1 Froide [0…25.5 s]
T OUT 2 Froide	T ouverture OUT 2 Froide [0…99.9 s]
R OUT 2 Froide	Retard ouverture OUT 2 Froide [0…25.5 s]
T OUT 3 Froide	T ouverture OUT 3 Froide [0…99.9 s]
R OUT 3 Froide	Retard ouverture OUT 3 Froide [0…25.5 s]
T OUT 4 Froide	T ouverture OUT 4 Froide [0…99.9 s]
R OUT 4 Froide	Retard ouverture OUT 4 Froide [0…25.5 s]
T OUT 5 Froide	T ouverture OUT 5 Froide [0…99.9 s]
R OUT 5 Froide	Retard ouverture OUT 5 Froide [0…25.5 s]
T OUT 6 Froide	T ouverture OUT 6 Froide [0…99.9 s]
R OUT 6 Froide	Retard ouverture OUT 6 Froide [0…25.5 s]
T Mixer 3E.V.	T Mixer joint à la troisième E.V. [0…25.5 s]
R Mixer 3^E.V.	Retard Mixer joint à la troisième E.V. [0…25.5 s]
T produit X	T 1ère boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]
R produit X	Retard 1ère boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur premier produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur premier produit [0…25.5 s]
T produit X	T 2° boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]
R produit X	Retard 2° boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]
Ton produit X	T on motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur deuxième produit [0…25.5 s]
T produit X	T 3a boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5 s]
R produit X	Retard 3° boîte jointe à la troisième E.V. [0…25.5]
Ton produit X	T on motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]
Toff produit X	T off motoréducteur troisième produit [0…25.5 s]



7.3.6 Menu 'Temps et Limites'

Timeout pompe — Timeout pompe [0÷90 s]

Timeout chargement — Timeout chargement eau [5÷240 s] Timeout de chargement relatif à l'EV Entrée Eau en DC en cas de distributeur A/R, ou à la pompe à immersion en cas de distributeur S/A. Chaque fois que sont résolues les erreurs, ce timeout est également réglé à nouveau.

T-out moteurs slave X — Timeout moteurs spirales BVM600 [0÷25.0 s] .

Le mot Slave X indique le nombre de slave branché au distributeur MASTER. Géré uniquement par WinBianchi.

Dans la gestion de la distribution des spirales il existe un ultérieur timeout interne pour la distribution complète. Ce timeout est égal au maximum du timeout moteurs c'est-à-dire 25.5 s.

Timeout moulin — Timeout moulin [0÷25.5 s]

Limite moulin — Limite pour la lecture de courant du moulin [5.0÷18.0]

T. erog. café — Temps de distribution café [2.9÷23.0 s]. Relatif à la mouture automatique.

T. rinçage — Temps eau rinçage [0÷25.5 s]

Temps Pompe S/T — Temps de départ anticipé de la pompe pour réservoir trains [0.0 – 5.0 s]

Rinçage froid — Gestion rinçage froid [Oui/non] uniquement pour modèles avec unité froide. Avant de préparer une boisson froide, le circuit hydraulique est refroidi avec un rinçage à l'eau froide.

Timeout Lift x — Timeout Lift [0÷25.5s]. Temps avant lequel le lift doit terminer une sélection.

Tentative Tiroir x [0-3] — Dans le cas où les temps tiroir sont à 0 ce paramètre est présenté lequel permet de choisir après combien de tentatives la spirale est mise en condition d'alarme.

Défaut 1.

Extra temps spire X — Mouvement supplémentaire en cas de non passage du produit suite à une sélection [0.0 … 1.0s]. X=11 to 68 et correspond à chaque spirale présente dans le distributeur (prioritaire sur les tentatives tiroir). Si le paramètre est établi à 0 cette fonction n'est pas disponible et la logique de gestion change, en donnant la possibilité de gérer les tentatives tiroir.
Si le distributeur est constitué de 5 tiroirs il devra cacher le paramètre pour les tiroirs 6-7-8. Toutes les 0.1 s à vide correspondent à environ 12 degrés de mouvement d'une spirale.
Valeur de défaut 0.3s

Temps prel. Ev X — La programmation va d'un minimum de 0.0 s à un maximum de 10.0 s et il est possible uniquement pour les électrovannes effectivement présentes à l'exception de l'électrovanne du café expresso. Elle consiste à activer, pour le temps établi, des électrovannes intéressées à la distribution (sauf électrovanne café expresso) si le temps écoulé à compter de la dernière distribution de la relative électrovanne est supérieure à 60 s.

T Power Off — [0...995] (résolution=5) le paramètre est validé uniquement si set présent le Chip Horloge et le type machine PAN. Le paramètre établit le timeout d'absence de réseau au terme duquel sont bloquées les sélections des deux derniers tiroirs présents en machine. Le microprocesseur lira et mémorisera la date et l'heure à laquelle a lieu l'absence de la tension de réseau. A l'activation successive du distributeur (suite au rétablissement de la tension de réseau), le microprocesseur évaluera si le temps d'extinction est supérieur à T Power Off programmé.

Dans l'affirmative les sélections Fraîches sont déhabilitées (deux derniers tiroirs).

Ci-après les conditions possibles:

Condition	Fonctionnement	Typologie Alarme
Temps sans réseau < T Power Off	Régulier	Aucun
Temps sans réseau < T Power Off	Régulier	Aucun
Temps sans réseau < T Power Off	Inhibe deux dernières tiroirs	ECA - Mémorisé EJB - Mémorisé
Temps sans réseau > 999	Bloque le D.A.	Hors Service

Dans le cas où la machine reste éteinte pendant plus de 999 minutes, il sera nécessaire d'effectuer une opération de Reset des alarmes pour pouvoir remettre en fonction tous les contrôles du distributeur. Chaque fois qu'un reset est effectué le temps est remis à zéro. Après la condition de reset la première extinction et la réactivation successive du distributeur ne sera pas considérée (ex. Entretien et/ou chargement). Suite à l'inhibition des tiroirs sont générées les signalisations de sélections non disponibles (même à distance).

La date et l'heure sont mémorisées toutes les 5 minutes. Cette extension nous permettra de garantir 9 ans de durée des ré-écritures de l'emplacement.

T Sécurité 98 — [Oui/non] uniquement distributeurs configurés comme PAN.
Si Oui exécute le cycle PAN suivant:
Le cycle prévoit à l'activation du distributeur que si la sonde relève une température > intérieure à celle de sécurité des sélections se bloquent. Dans un temps limite de 30sec, signalé par l'activation du buzzer, il est possible d'inhiber l'alarme en introduisant sur le clavier alphanumérique le code 98. L'alarme pour la température restera inhibée pendant le temps de sécurité programmé; une fois ce temps écoulé le contrôle de la température de sécurité sera validé à nouveau. Si à l'activation la température relevée est < à celle de sécurité (condition de non alarme), le contrôle de cette température est validé immédiatement. La mise à zéro de cette alarme est possible en modalité entretien aussi bien qu'en arrêtant ou en remettant en marche la machine, en composant le code 98 dans un délai de 30 sec de fonctionnement du buzzer. Si la température dans la cuve atteint la valeur établie comme température de sécurité, les sélections de 51 à 68 sont bloquées en les rendant automatiquement "NON DISPONIBLES".

Si Non le cycle PAN suivant est effectué:

Le cycle prévoit à l'activation du distributeur que la température ne soit pas contrôlée pendant tout le temps de sécurité programmé. Une fois ce temps écoulé le contrôle de la température de sécurité sera à nouveau validé.
Si, après le temps sécurité, la température relevée est > à celle de sécurité (condition d'alarme), les sélections de 51 à 68 se bloquent immédiatement et les rend automatiquement "NON DISPONIBLES". La mise à zéro de cette alarme est possible en modalité entretien, soit en arrêtant et en remettant en marche la machine.



7.3.7 Menu ‘Systèmes de paiement

7.3.7.0 Paramètres Généraux

Protocole Choix — Système de Paiement (Menu à défilement Up-Down)

Parallèle

Timeout Crédit — Gestion timeout crédit avant d’aller en sur-paiement [0-180s]

Multivente — Validation multivente [On/Off]. Si ON le crédit reste en permanence sur l’écran en ignorant le timeout établi. Si off le timeout crédit va être géré.

Point décimal — Point décimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] uniquement pour protocole Parallèle.

Si le Valideur est sélectionné, le distributeur reste toujours en Exact Change.

Executive

Rendu Immédiat — Pour valider distribution du rendu instantané si effectuée une sélection de la machine du

Chaud [On/Off] Prioritaire sur Multivente. Visible uniquement si protocole Executive.

Fixe en ligne 1-2 — Validation message “Introduire montant exact “ fixe sur l’écran si le monnayeur ne peut pas rendre la monnaie.

ECS diff.

Timeout prix — Timeout prix (uniquement pour ECS ou price holding) [2.0÷25.0 s]

Fixe en ligne 1-2 — Validation message “Introduire montant exact “ fixe sur l’écran si le monnayeur ne peut pas rendre la monnaie.

Rendu Immédiat — Pour valider la distribution du rendu instantané si effectuée une sélection de la machine du Chaud [On/Off] Prioritaire sur Multivente. Visible uniquement si protocole Executive.

Price Holding

Timeout prix — Timeout prix (solo pour ECS ou price holding) [2.0÷25.0 s]

Tableau Prix (Oui/non) — Si Non le tableau prix est unique et gère 50 prix (1 –50).
Si Oui, le tableau prix est divisé en deux tableaux.
Le premier tableau 1 –25. le deuxième tableau 26 (25+1) 50 (25+25)

MDB

Timeout crédit — Gestion timeout crédit avant d’aller en sur-paiement [0…180s]

Multivente — Validation multivente [On/Off]. Si ON le crédit rendu en permanence sur l’écran en ignorant le timeout établi. Si off le timeout crédit va être géré.

Fixe en ligne 1-2 — Pour valider message “Introduire montant exact “ fixe sur l’écran si le monnayeur ne peut rendre la monnaie

Ignore Exact Change — OFF

1- Configuration MDB Monnayeur+Lecteur de billets: si le monnayeur ne peut rendre la monnaie, les billets ne seront pas acceptés;

2- Configuration MDB Monnayeur+Cash less+Lecteur de billets: le lecteur est validé uniquement pour recharger la petit clé

ON:

1- Configuration MDB Monnayeur+Lecteur de billets: si le monnayeur ne peut rendre la monnaie, les billets ne seront pas acceptés;

2- Configuration MDB Monnayeur+Cash less+Lecteur de billets: le lecteur est validé uniquement pour recharger la petit clé

Rendu maximum — Maximum rendu distribuable par le monnayeur [0÷9999]

Change jeton — Active le levier du rendu [Oui/non]

Crédit max mon. — Maximum crédit accepté par le monnayeur [0÷65535]

Crédit max clé — Maximum crédit chargeable sur la clé [0÷65535]

Ignore ExChg — Ignore les inhibitions monnaie si en ‘exact change’ [Oui/non]

Niv Min tube 1 X — Sélectionne la quantité minimum dans le tube 1 [1…20]

Niv Min tube 2 X — Sélectionne la quantité minimum dans le tube 2 [1…20]

Niv Min tube 3 X — Sélectionne la quantité minimum dans le tube 3 [1…20]

Niv Min tube 4 X — Sélectionne la quantité minimum dans le tube 4 [1…20]

Niv Min tube 5 X — Sélectionne la quantité minimum dans le tube 5 [1…20]

Habil. TOKEN — Validation TOKEN [On/Off]

Token — Établissement de la valeur du Token 1 [000.00÷999.99]Validé uniquement si Habil. Token On

Token 2 — Établissement de la valeur du Token 2 [000.00÷999.99] Validé uniquement si Habil. Token On

Token 3 — Établissement de la valeur du Token 3 [000.00÷999.99] Validé uniquement si Habil. Token On

Change — x Token Valider change si la valeur du token est > de la sélection [Y/N] Validé uniquement si Habil. Token On

Recharge Token — Valide la recharge de la valeur du jeton sur la clé [Y/N] Validé uniquement si Habil. Token On

Ex.Chg. & Token — Inhibe l’acceptation du token quand la machine est en Exact Change [Y/N] Validé uniquement si Habil. Token On

Pendant la phase de reset le système de paiement est inhibé.

7.3.7.1 Pièces/Ligne

Pièce 1 — Association pièce - canal 1 [0÷65535]
...
Pièce 16 — Association pièce - canal 16 [0÷65535]

7.3.7.2 Billets/Canal

Billet 1 — Association Billet - canal 1 [0÷65535]
...
Billet 16 — ssociation Billet - canal 16 [0÷65535]

7.3.7.3 Validation Pièces

Pièce 1 — Validation pièce 1 [On/Off]
...
Pièce 16 — Validation pièce 16 [On/Off]

7.3.7.4 Validation Billets

Billet 1 — Validation Billet 1 [On/Off]
...
Billet 16 — Validation Billet 16 [On/Off]

7.3.8 Menu 'Tableau Prix'

Si établi tableau prix à Non

Prix 1	Prix 1 [0÷65535]
...	
Prix 50	Prix 50 [0÷65535]

Si établi tableau prix à Oui

Prix 1 …. Prix 25	Tableau prix 1
Prix 25 + 1 … Prix 25+25	Tableau prix 2

7.3.9 Menu 'Prix-Sélections'

Tout à prix 1	Toutes les sélections associées au prix 1 [On/Off] Sauf les touches de présélection. Le prix de la touche de présélection doit être associé à la touche relative.
Prix Préselect XX	Prix Présélection de 1 à 12 [1÷50]. Uniquement les 12 premières touches peuvent avoir cette fonction
Prix sélect. 01	Prix boisson 1 [1÷50]
...	
Prix sélect. 30	Prix boisson 54 [1÷50]
Prix spi/col XX	Prix spire /colonne XX [1÷50]
...	
Prix spi/col XX	Prix spire /colonne XX [1÷50]
P Pichet Sel 1	Prix pour chaque pichet de la sélection 1. Non liés à tout au prix 1
…	
P Pichet Sel 30	Prix pour chaque pichet de la sélection 30.Non liés à tout au prix 1

Près de la ligne du tableau prix doit être visualisé le prix établi pour faciliter la programmation. Le sigle A et B font référence à BVM600 A et BVM600 B pour la réalisation du Triptyque.

7.3.10 Menu 'Tableau Remises'

Remise X	Remise X=1 to 50 [0÷65535] relative aux pièces
Remise Présel XX	Remise Présélection de 1 à 12 [1÷50]. Uniquement les 12 premières touches peuvent avoir cette fonction

Si est présent un lecteur clé ou cashless MDB également le deuxième tableau remises est validé.

Remise Clé X	Remise Clé X=1 to 50 [0÷65535]
Remise Gobelet	Remise gobelet soit avec clé qu'avec pièces
Remise Fidélité	Remise à ajouter à la remise sélection après la deuxième sélection égale à la première. Disponible uniquement pour sélections effectuées avec clé.

7.3.11 Menu 'Promotions'

Valide Promot	Valide gestion des promotions [0/Client/Établit] 0 promotions déshabilitées
Promo cashless	Valide la gestion des promotions en présence d'un système cashless [On/Off]
Promo pièce	Valide la gestion des promotions en présence de crédit [On/Off] Utilise les remises de la tableau remises.
Happy Hour	Gestion Happy Hour [On/Off] Disponible uniquement avec chip horloge, avec Aucune Promotion et avec Promotion Établit Calendrier Journalier Hebdomadaire Mensuel

Si Journalier valide l'happy hour selon les plages horaires établies tous les jours du mois.

Si Hebdomadaire, valide le menu suivant:
Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche

Dans cette modalité, en sélectionnant Lundi comme jour de la semaine, l'happy hour est effectué selon les plages horaires uniquement et exclusivement tous les Lundis du mois.

Si Mensuel ou Hebdomadaire valide le menu suivant:
Happy Hour 1: OFF ou XX
Happy Hour 2: OFF ou XX
Happy Hour 3: OFF ou XX
Happy Hour 4: OFF ou XX
Happy Hour 5: OFF ou XX

Si 'Début' est supérieur ou égal à 'Fin', la bande d'activation n'est pas validée. En Happy Hour le tableau remises est validé.

Début 1	Affiche l'horaire d' activation 1 [00:00÷23:59]
Fin 1	Affiche l'horaire d'extinction 1 [00:00÷23:59]
Début 2	Affiche l'horaire d'activation 2 [00:00÷23:59]
Fin 2	Affiche l'horaire d'extinction 2 [00:00÷23:59]
Début 3	Affiche l'horaire d'activation 1 [00:00÷23:59]
Fin 3	Affiche l'horaire d'extinction 1 [00:00÷23:59]
Début 4	Affiche l'horaire d'activation 2 [00:00÷23:59]
Fin 4	Affiche l'horaire d'extinction 2 [00:00÷23:59]

Si 'Début' est supérieur ou égal à 'Fin', la bande d'activation n'est pas validée.
Si cela est fait sur les deux plages, la machine ne sera pas en promotion Happy Hour.

Mess H Hour	Gestion Messages Happy Hour personnalisables uniquement par WinBianchi [On/Off]
Remise H Hour	Remise pour toutes les boissons en Happy Hour [0÷65535]



Exemple Promotion Client:

Prix Café	0.30€	remise 0.04€
Prix Sandwich	1.35€	remise 0.10€
Prix Eau	0.50€	remise 0.05€
Prix Brioches	0.50€	remise 0.10€
Prix Coca Cola	1.50€	remise 0.15€

Si le client prend au moyen de master slave

Ligne 1: "Sélect.produit"
Ligne 2: 'En Service

Appuyer sur touche chaud
Ex. CAFE

Ligne 1: "Sél.prod.froid"
Ligne 2: 'Café + '

Appuyer sur touche Froid
Ex. Sandwich

Riga 1: "Sélect.Produit"
Riga 2: 'Sandwich + '

Appuyer sur touche Froid
Ex. Brioches'

Ligne 1: "Sél.prod.froid"
Ligne 2: 'Café + Brioches '

Appuyer sur touche Froid
Ex. 'Coca Cola'

Ligne 1: "Sél.prod.chaud"
Ligne 2: 'Sandwich + Coca Cola'

Appuyer sur Touche Chaud
Ex. 'Café

Ligne 1: "Sél.prod.froid "
Ligne 2: 'Sandwich + Café

Phase 2

Phase 2

Appuyer sur touche froid
Ex. 'Eau

Ligne 1: "Sél.prod.froid"
Ligne 2: 'Café + Brioches + Eau '
0,26+0,40+0,45

Appuyer sur touche Chaud
Ex. 'Café

Ligne 1: "Sél.prod.Chaud"
Ligne 2: 'Sandwich + Coca Cola + Café
1,25+1,35+0,26

Appuyer sur touche Froid
Ex. 'Coca cola'

Ligne 1: "Sél.prod.froid"
Ligne 2: 'Sandwich + Café + Coca Cola'
1,25+0,26+1,35

Ligne 1: " Au revoir "
Ligne 2: ' Merci '

Si dans la PHASE 2 le client ne sélectionne pas le troisième produit avant la fin de la distribution du deuxième, il perd la possibilité d'avoir ce produit en promotion.

Dans la promotion Client si l'on ne prend pas tous les produits proposés, la remise effectuée est la somme des remises des produits choisis.

Les produits froids pourraient aussi être dirigés sur le clavier non alphanumérique.

Menu habilités uniquement si Promotion Établit ON:

Sélectionne touche	Sélectionne touche dédiée à la promotion [1..30]
Sélectionne chaud	Sélectionne touche chaud [1..30]
Sélectionne Froid 1	Sélectionne code 1 [A11…B68]
Sélectionne Froid 2	Sélectionne code 2 [A11…B68]

N.B. Pour des questions de place on a décidé de pouvoir effectuer la gestion des promotions , pour plusieurs touches, uniquement avec le Win bianchi en modalité ON-LINE.

Du distributeur il est possible de programmer une seule promotion.

Si le code Froid 1 et Froid 2 sont relatifs à la même machine du froid alors les produits, une fois appuyé sur la touche de menu, sont distribués en série. Si les deux codes sont relatif au D.A. froid A et l'autre au D.A. Froid B alors les produits sont distribués simultanément.

La touche sélectionnée comme Promotion ne devra pas être visualisée dans le menu Doses.

7.3.12 Menu 'Action Préventive'

Adoucisseur	Valeur du décompteur adoucisseur [0÷99999]
Chaudière	Valeur du décompteur chaudière [0÷99999]
HACCP	Valeur du décompteur Débactérisation HACCP [0÷99999]
Électrovannes	Valeur du décompteur Électrovannes [0÷99999]
Joints	Valeur du décompteur Joints [0÷99999]
Chaudière 2	Valeur du décompteur chaudière [0÷99999]
Adoucisseur	Valeur du décompteur adoucisseur [0÷99999]
Meules café	Valeur du décompteur meules café [0÷99999]
Filtres café	Valeur du décompteur filtres café [0÷99999]
Filtre FB 1	Valeur du décompteur filtre 1 Fresh Brew [0÷99999]
Filtre FB 2	Valeur du décompteur filtre 2 Fresh Brew [0÷99999]

7.3.13 Menu 'Décompteurs et Réserves'

Decompte Poudres?	Oui/non (Si "Oui " demande les paramètres de décompte relatifs aux poudres. Quand décompt. = 0distributions déshabilitées)
Décompte Spires?	Oui/non (Si "Oui" demande les paramètres de décompte relatifs aux spires. Quand décompt. = 0 distributions déshabilitées) les données à établir pourront être transmises et modifiées par WinBianchi via câble et via Modem. Visualise sur WinBianchi aussi le paramètre Réserve Spire.
Décompte Grains?	Oui/non (Si "Oui" demande les paramètres de décompte relatifs au café en grains. Quand décompt. =0 distributions déshabilitées). Visualise également Réserve Grains.
Décompte Gobelets?	Oui/non (Si "Oui" demande les paramètres de décompte relatifs aux gobelets. Quand décompt. = 0 distributions déshabilitées). Si présent senseur gobelets permet de distribuer des boissons uniquement avec leur gobelet. Visualise aussi Réserve Gobelets.
Réserve Poudres?	[On/Off] Valide la gestion de la réserve poudres. Quand le D.A. ira en réserve il enverra un sms/ Appel données à la centrale opérative.
Réserve Spires?	[On/Off] Valide la gestion de la réserve spires. Quand le D.A. ira en réserve il enverra un sms / appel données à la centrale opérative. Uniquement via câble ou modem à travers WinBianchi.
Réserve Grains?	[On/Off] Valide la gestion de la réserve grains. Quand le D.A. ira en réserve il enverra un sms/appel données à la centrale opérative.
Valide Reset?	Valide la gestion de la touche reset des décanteurs en entretien [On/Off]. Au moment de la confirmation de chaque décanteur l'électronique mémorisera, en les dupliquant, les valeurs non encore décomptées en locations de mémoire sûres. Chaque fois que l'opérateur entrera en entretien il pourra, à travers une touche dédiée, reporter les décanteurs au paramètre initial. Vérifier la possibilité de remettre à zéro automatiquement au passage de l'opérateur
Déc. Poudre 1	Valeur du décompteur Poudre 1 [0÷1677721s]
…	
Déc. Poudre 8	Valeur du décompteur Poudre 8 [0÷1677721s] La valeur de décomptage à introduire dans le Déc. Poudre X est déterminé en mesurant pour chaque signe de distribution produit la quantité de grammes distribuée. Le résultat doit être multiplié par la quantité n. de produit dans le récipient. Exemple : Chocolat 1sec=4g c'est-à-dire 1g= 0,25'sec Chocolat dans le récipient = 1000 g Déc. Poudre 8 = 1000g* 0,25sec=250 sec.
Déc. Spir./Col XX	Valeur du décompteur Spire/Colonne XX[0÷25]
Déc. Grains	Valeur du décompteur relatif au café en grains [0÷1677721s]
Déc. Gobelets	Valeur du décompteur relatif aux gobelets [0÷1000]
Réserve Poudre1	Valeur de la réserve relative à la Poudre 1 [0÷1677721s]
…	
Réserve Poudre9	Valeur de la réserve relative à la Poudre 9 [0÷1677721s]
Réserve Grains	Valeur de la réserve relative au café en grains [0÷1677721s]
Réserve Gobelets	Valeur de la réserve relative aux gobelets [0÷1000]
Chip Card?	[On/Off] Valide la gestion de la Chip Card Chaque chip-card, outre ses données, présente trois types de codes mémorisés: code machine, emplacement et client. A l'introduction de la chip-card dans le connecteur relatif un contrôle est effectué pour vérifier que les codes présents sur la clé correspondent à ceux de la machine. Les codes qui ne sont pas présents sur la chip card ne sont pas contrôlés, et par conséquent si aucun code n'est présent le contrôle n'est pas effectué. En outre on peut faire des réglages sur la chip-card (au moyen du programme windows), qui permettent de choisir sur quels codes effectuer le contrôle. La chip-card Décompter sert à mettre à jour les décompteurs de la machine en ajourant à la valeur restante, la recharge mémorisée. Pour être validée au fonctionnement la clé doit posséder outre les trois codes, si présents (machine, emplacement et client) corrects, aussi la valeur de recharge différente de zéro et un code identificatif de la clé en question non présent dans la liste mémorisée dans la EEprom de la machine. Cette liste est mise à jour avec le code de la clé utilisée, à la fin de l'opération de recharge correctement terminée. En outre, avec cette opération on va également effacer les deux valeurs de recharge des décompteurs mémorisés pour obvier à la possibilité d'une nouvelle utilisation de la clé. Il faut noter que la désactivation de la clé à travers la sauvegarde du code et l'effacement de la recharge a lieu uniquement à la conclusion correcte de la mise à jour. Un enlèvement précoce de la clé ou une baisse soudaine de tension électrique ne va pas compromettre le bon fonctionnement de la clé et donc lorsque les conditions normales de fonctionnement sont restaurées (clé insérée et alimentation stable) l'opération sera terminée correctement. Avec la CHIP CARD les décompteurs sont toujours bloquants. Sans chip card ce sont des signalisations.

Pour effectuer une opération de recharge introduire la clé dans le connecteur spécialement prévu, puis allumer la carte. Cette dernière reconnaîtra la clé décompteurs et proposera l'action suivante:

Reload
T1 – Key >>> VMC

Appuyer donc sur la touche 1 et attendre la recharge complète de la machine.

Key
Attendre

Une fois la recharge effectuée, le message suivant apparaîtra

Key
Operation OK

Si la recharge n'est pas terminée (codes machine non compatibles, clé en panne, ...) le message suivant apparaîtra:

Key
Error

7.3.14 Menu 'Ventes

Enc tot chaud	Total montant chaud non remis à zéro [0÷16777215]
Enc chaud	Total montant chaud remis à zéro [0÷16777215]
Enc tot snack	Total montant snack non remis à zéro [0÷16777215]
Enc snack	Montant tot snack remis à zéro [0÷16777215]
Enc tot n.a.	Total montant non remis à zéro [0÷16777215]
Enc tot	Total montant remis à zéro [0÷16777215]
Remise	Remise tot somme de toutes les remises appliquées à une distribution [0÷16777215]
Surpaiement	Surpaiement tot – Montants encaissés mais non utilisés [0÷16777215]
Sélections tot N.A.	Sélections tot non remise à zéro Encaissées/ Gratuites/ Essai [0÷16777215]
Sélections totales	Sélections tot mis à zéro Encaissées /Gratuites/Essai [0÷16777215]

Sélections Encaissées

Sélections totales	Sélections tot non mis à zéro Encaissées Chaud+Snack [0÷16777215]
Sélections totales	Sélections tot mis à zéro Encaissées Chaud+Snack [0÷16777215]
Tot. chaud N.A	Sélections tot. chaud non mis à zéro [0÷16777215]
Tot chaud	Sélections tot chaud mis à zéro [0÷16777215]
Sélections sél. 01	Compteur sélections boisson 1 [0÷65535]
...	
Sélections sél. 54	Compteur sélections boisson 54 [0÷65535]
Tot. snack N.A	Sélections tot. snack non mis à zéro [0÷16777215]
Tot snack	Sélections tot snack mis à zéro [0÷16777215]
Sélections spir. 11	Compteur sélections spire 11 [0÷65535]
...	
Sélections spir. 68	Compteur sélections spire 68 [0÷65535]

Gratuit

Tot. Gratuit	Gratuit tot non mis à zéro [0÷16777215]
Tot. Gratuit	Gratuit tot mis à zéro [0÷16777215]
Gratuit sél. 01	Compteur gratuit boisson 1 [0÷65535]
...	
Gratuit spir. 11	Compteur gratuit spire 11 [0÷65535]
...	
Gratuit spir. 68	Compteur gratuit spire 68 [0÷65535]

Pichet

Tot. Pichet N.A.	Pichet tot non mis à zéro [0÷16777215]
Tot. Pichet	Pichet tot mis à zéro [0÷16777215]
Pichet sél. 01	Compteur pichet boisson 1 [0÷65535]
...	
Pichet sél. 30	Compteur pichet boisson 30 [0÷65535]

Pichet Gratuit

Tot. Pichet Gratuit N.A.	Pichet Gratuit tot non mis à zéro [0÷16777215]
Tot. Pichet Gratuit	Pichet Gratuit tot mis à zéro [0÷16777215]
Pichet Gratuit sél. 01	Compteur Pichet Gratuit boisson 1 [0÷65535]
...	
Pichet Gratuit sél. 30	Compteur Pichet Gratuit ou boisson 30 [0÷65535]

Test Pichet

Tot. Test Pichet N.A.	Test Pichet tot non mis à zéro [0÷16777215]
Tot. Test Pichet	Test Pichet tot mis à zéro [0÷16777215]
Test Pichet sél. 01	Compteur Test Pichet boisson 1 [0÷65535]
...	
Test Pichet sél. 54	Compteur Test Pichet boisson 54 [0÷65535]

Essai

Tot.Essai N.A.	Essai tot non mis à zéro [0÷16777215]
Tot.Essai	Essai tot mis à zéro [0÷16777215]
Essai sél. 01	Compteur essai boisson 1 [0÷65535]
...	
Essai sél. 30	Compteur essai boisson 30 [0÷65535]
Essai spir. 11	Compteur essai spire 11 [0÷65535]
...	
Essai spir. 68	Compteur essai spire 68 [0÷65535]

Présélections

Tot Présél 1	Tot Présélection 1 mis à zéro [0÷16777215]
…	
Tot.Présél X	Tot Présélection XX mis à zéro [0÷16777215]

Pièce

Pièce 1	Compteur pièces 1 [0÷65535]
...	
Pièce 16	Compteur pièces 16 [0÷65535]
Billets Billet 1	Compteur Billet 1 [0÷65535]
...	
Billet 16	Compteur Billet 16 [0÷65535]
Code ventes	Établissement code ventes [00000÷99999]

Efface

Code	Introduction code [0000÷9999, défaut 0001]
Rempl. code?	Remplacer le code? [Oui/non]
Code	Établissement code [0000÷9999]
Mettre à zéro?	Mettre à zéro les données de vente? [Oui/non]

Avec le code 9999 sont éliminées aussi les données non mises à zéro



7.3.14.1 'Audit Monnayeur'

Aut. Tub.	Valeur des pièces introduites automatiquement [00000÷99999]
Man. Tub.	Valeur des pièces introduites manuellement [00000÷99999]
Aut. Em.	Valeur des pièces vides automatiquement [00000÷99999]
Man. Em.	Valeur des pièces vides manuellement [00000÷99999]
Acc. CP.	Valeur des pièces chargées sur clé [00000÷99999]
Add. CP.	Valeur pièces déchargées de la clé [00000÷99999]

Reset Tubes

Code	Introduction code [0000÷9999, défaut 0001]
Rempl. code?	Remplacer le code? [Oui/non]
Code	Établissement code [0000÷9999]
Mettre à zéro?	Mettre à zéro les données des tubes? [Oui/non]

7.3.15 Menu 'Horloge'

Les menus suivants sont disponibles:

Heure /minute
Date
Activer
Rinçages
Débactéristation

7.3.15.1 Heure/minute'

Set heure /minute	Affiche l'heure et les minutes courantes [00:00÷23:59]

7.3.15.2 'Date'

Set Data	Affiche date courante [Lu jj/mm/aa]

7.3.15.3 'Activer'

Début 1	Affiche l'horaire d'activation 1 [00:00÷23:59]
Fin 1	Affiche l'horaire d'extinction 1 [00:00÷23:59]
D.A. Off 1?	Si on éteint tout le distributeur ou de laisser en St-by uniquement le monnayeur [On/Off]. Relatif à la bande 1
Début 2	Affiche l'horaire d'activation 2 [00:00÷23:59]
Fin 2	Affiche l'horaire d'extinction 2 [00:00÷23:59]
D.A. Off 2?	Si on éteint tout le distributeur ou de laisser en St-by uniquement le monnayeur [On/Off]. Relatif à la bande 2

Si 'Début' est supérieur ou égal à 'Fin', la bande d'activation n'est pas validée. Si cela se produit sur les deux plages, la machine est toujours allumée. Si un D.A. est en condition de Off, l'écran visualise en ligne 1 le mot Off et en ligne 2 l'heure réelle.

St-By Chaudière?	Active la chaudière pendant les heures de st-by programmées dans le menu horloge [On/Off]. Si On la chaudière va maintenir la température de st-by selon l'algorithme suivant. Si Off la chaudière reste éteinte.
Temp Chaudière X	Affiche la température de toutes les chaudières pendant la période de st-by. Selon le nombre de chaudières présentes dans la batterie, le champ X sera mis à jour.

7.3.15.4 'Rinçages'

Rinçage 1	Affiche l'horaire du rinçage 1 [00:00÷23:59]
Rinçage 2	Affiche l'horaire du rinçage 2 [00:00÷23:59]
Rinçage 3	Affiche l'horaire du rinçage 3 [00:00÷23:59]
Rinçage 4	Affiche l'horaire du rinçage 4 [00:00÷23:59]

Ces plages horaires sont établies et visibles uniquement pour la machine du chaud.

7.3.15.5 Débactérisaion

T débact.	T débactérisation [0÷120s]
Retard débact.	Retard débactérisation [0÷240s]

7.3.16 Menu 'Essai D.A.' (avec Mot de passe)

Cycles machine qui permettent à l'opérateur de vérifier le correct fonctionnement des périphériques. Avec ce mot de passe sont testés tous les composants configurés dans le fichier de réglage. Ce mot de passe est modifiable uniquement par Bianchi Vending Group.

L'opérateur des lignes devra charger uniquement le fichier de réglage et introduire le mot de passe. La machine avertit l'opérateur de vérifier que dans le distributeur les produits ne sont pas présents. Uniquement après une confirmation avec la touche enter, le distributeur exécute l'essai de la machine.

Pour la procédure d'essai faire référence à la spécification SS005-04.

En introduisant le mot de passe 88000, validé uniquement si au moins une puissance Vega est branchée, on pourra effectuer l'essai des moteurs. A l'introduction du mot de passe l'écran visualisera:

Set moteurs BVM600 X	Mise à zéro moteurs BVM600 [On/Off]

X indique le N° de la BVM600 qui subira l'alignement des moteurs.

7.3.17 Données de défaut

Code	Introduction code [6666]. Il s'agit d'un code fixe pour tous imposé par Bianchi Vending Group.
Reset?	Reset les données d'usine? [Oui/non]

Lorsque le distributeur est programmé en ligne de montage, les réglages std sont dupliqués et introduits dans le
tableau des données de défaut. Quand on va faire le reset de la configuration on va obtenir les mêmes données qui ont été chargées chez Bianchi Vending Group Spa.

7.3.18 Menu 'Connexion A distance

7.3.18.1 Télémétrie Bianchi

Pour éviter d'utiliser des services de troisièmes parties (Digisoft, Alcatel, Modules, etc.) coûteux et adressés principalement aux grosses distributions, on peut utiliser le système Bianchi.
Les possibilités sont multiples et dépendent du niveau d'interaction que l'on veut obtenir avec les distributeurs.
Pour avoir uniquement les données de vente il suffit d'avoir une case e-mail où envoyer les données EVA en format texte. L'interprétation des données est à la charge du client. L'envoi des données est uniquement à temps, programmé
dans la carte et uniquement si présent le chip horloge.
Pour une gestion plus complète on doit mettre à zéro un ordinateur au siège du client avec un modem GSM et un programme de gestion pour windows.



Avec le programme de gestion la télémétrie Bianchi utilise trois systèmes de transmission:
SMS
GSM
GPRS

SMS
Envoi des alarmes créées par la machine à la centrale, archivage et renvoi aux numéros sélectionnés pour une intervention immédiate.
Type de SMS:

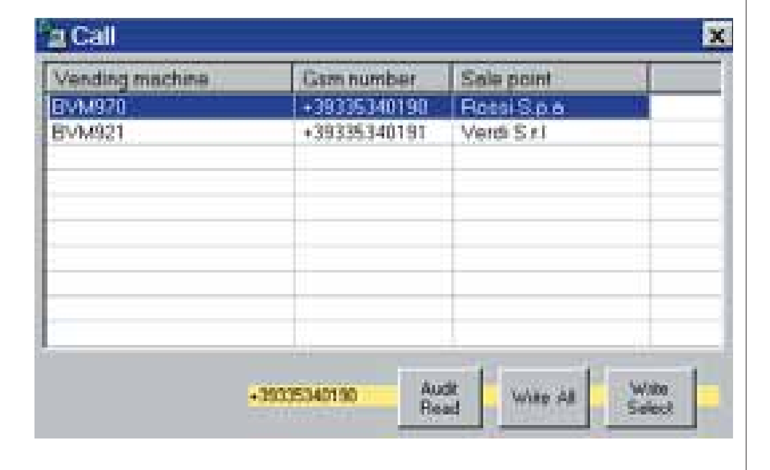
950E*ECE*280205*1008

Où le premier champ indique la typologie de machine, le deuxième l'événement et le troisième et quatrième la date et l'heure. En outre on pourra utiliser le programme Win Modem qui permettra de gérer le parc machines du client de façon à rationaliser les interventions techniques .
Au cas où l'envoi d'une mail ne réussisse pas, le gérant recevra un avis par SMS.
Au cas où l'envoi des SMS ne réussira pas 3 tentatives seront effectuées, toutes les 5 minutes, répétées toutes les heures.

GSM
En effectuant la connexion directe VMC – Centrale à travers le modem GSM on peut décharger les réglages du distributeur offline et les modifier. En outre il est possible de demander les données de vente mises à jour.

Le Programme pour la gestion à distance des données Audit des distributeurs Bianchi Vending Group est géré de la façon suivante:

L'établissement graphique du form présente une liste où sont contenues les informations sur le type de distributeur, le numéro de téléphone du Gsm monté sur la carte et le point vente où est situé le distributeur physiquement .



En appuyant sur la touche Audit Read il est possible d'effectuer l'appel à la machine à distance.

Une fois établi la connexion qui est contrôlée à travers des label sur le form, le Download des données commencera. Au terme de l'opération apparaîtra sur l'écran un Common Dialog (Enregistrer Fichier sous le nom), qui permettra d'enregistrer le fichier en format ".prm" c'est-à-dire une extension compatible avec WinBianchi (Ex: BVM970.prm).

À travers le programme WinBianchi\ WinSoftwareOuvert en modalité OFF-LINE, on pourra ensuite ouvrir ce fichier pour contrôler les données ou pour les modifier.
Une fois modifié le fichier, on peut l'enregistrer sous un autre nom ou remplacer le précédent. A ce stade on doit ré-expédier le fichier à la machine à distance, opération que l'on peut effectuer en utilisant la touche Write all pour ré-écrire toute la configuration de la machine ou en utilisant la touche Write Select qui ré-écrira uniquement les données que l'on a modifiées.

GPRS
L'envoi d'e-mail avec les données d'audit EVA peut être réglé par le PC, en jours et horaires pré-établis. En outre on pourra sélectionner quand remettre à zéro les données. Il sera possible de recevoir e-mail également avec les erreurs du distributeur. L'e-mail avec les données EVA-DTS est envoyée à l'heure déterminée, par conséquent le chip horloge est nécessaire. A la fin de l'envoi la carte émet un Beep.

Au cas où l'envoi d'une mail ne réussissait pas, 5 tentatives seront effectuées, à intervalle de 5 minutes, répétées toutes les 6 heures .

Pour l'utilisation de la partie GPRS on doit configurer la SIM en habilitant le mot de passe pour la connexion au réseau internet et établir sur la carte les chaînes de connexion, opérations qui dépendent des divers opérateurs, et seront à la charge du client.
Tous les tests de raccordement et transmission SMS-GSM-GPRS sont effectués avec TIM; l'utilisation d'autres opérateurs ne garantit pas le fonctionnement, surtout pour la partie GPRS.

En machine , dans le menu "Connexion à distance " il sera possible de visualiser les données suivantes:

Intensité signal en ligne 2 l'écran visualisera l'intensité du signal GSM l'état d'enregistrement au réseau et la présence de réseau GPRS

L'intensité du signal peut assumer des valeurs de 0 à 31 et en cas d'impossibilité à relever le signal est visualisée la valeur 99.

La valeur de l'état d'enregistrement au réseau peut varier de 0 à 5 en fonction de la signification:

0 - réseau non trouvé ou absent;

1 - ok, enregistré au réseau de l'opérateur;

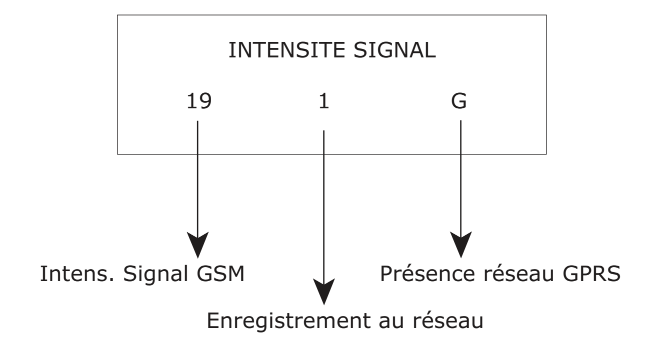
2 - non enregistré, à la recherche de réseau;

3 - réseau trouvé mais enregistrement non permis;

4 – état réseau indéterminé;

5 - enregistré en roaming avec un autre opérateur.

Si le réseau GPRS est présent, G sera visualisé.



A travers Win Bianchi il sera possible de programmer les données suivantes:

APN	Access Point Name - Identifie le nœud d'accès à internet utilisé par la connexion GPRS. Il est fourni par l'opérateur choisi.
USER ID	Nom client pour l'accès GPRS. Il est fourni par l'opérateur. Certains opérateurs ne l'utilisent pas (par exemple: Tim utilise comme user-id le numéro de téléphone de la SIM, par contre Wind ne le demande pas et dans ce cas il faut écrire "aucun").
MOT DE PASSE	Mot de passe pour l'accès GPRS. Il est fourni par l'opérateur. Comme pour le user-id certains opérateurs ne l'utilisent pas. Le nombre maximum de caractères établis est 15 (par exemple: Tim fournit le mot de passe, par contre Wind ne le demande pas et dans ce cas il faut écrire "aucun").
SERVER SMTP	Adresse du serveur de poste en sortie. Il est fourni par l'opérateur choisi.
DESTINATAIRE EMAIL	C'est l'adresse e-mail à laquelle expédier les e-mail avec les données Audit.

EXPEDITEUR EMAIL Dans le cas où le serveur smtp ne réussit pas à délivrer l'e-mail à l'adresse spécifiée (par exemple parce que le serveur de destination n'est pas hors service ou parce que l'adresse est inexistante) alors il utilise cette adresse pour signaler la non réception en envoyant une e-mail de notification de l'erreur.

OBJET Champ "Objet " de l'e-mail (par exemple il pourrait être "Données Audit")

N. CENTRE SERVICES Numéro du centre services pour l'envoi de sms et est fourni par l'opérateur. Il doit être écrit en format international (+39XXX…)

N. DESTINATAIRE SMS Numéro auquel sont envoyés les SMS.

PIN Code PIN de la carte SIM.

Les Mail sont envoyées avec un nom automatique: Vending Machine n. XXXXXX, où X sont remplacées par le numéro de matricule.

Outre ces données il sera possible de décider si recevoir les mail tous les jours, toutes les semaines, tous les mois. Avec la même méthode on pourra sélectionner quand régler les données de vente à mettre à zéro.

7.3.18.1.1 Programme WinModem

Le programme une fois installé dans l'ordinateur est configuré pour démarrer automatiquement au lancement du PC; dans le cas où soit fermé le programme, il peut être relancé manuellement du menu Start de windows, en cherchant sous la rubrique Programmes/WinModem et en cliquant sur l'icône correspondante



En cas de mauvais fonctionnement du Modem le programme en exécution lancera un message d' erreur:



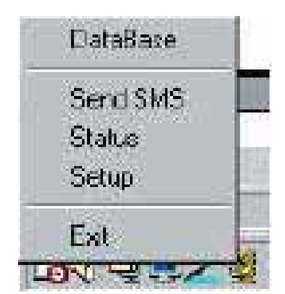
auquel on pourra dire de retenter à se connecter ou d'annuler pour sortir du message d'erreur.
Si le lancement du programme est réussi, une icône animée qui indique le fonctionnement correct du modem devra apparaître en bas à droite dans la barre de Windows:



Comme vérification, en appuyant la flèche de la souris sur l'icône doit apparaître le message "Connect Home network"; au cas où une anomalie (du Modem, du réseau etc...) devait se présenter pendant le fonctionnement du programme l'icône apparaîtra barre par un signal d'interdiction.

Description Interface Programme

En cliquant avec la touche droite de la souris sur l'icône du programme apparaîtra un menu de sélection avec cinq rubriques:



Base de données – sert pour entrer dans la base de données principale du programme dans laquelle on peut voir les messages reçus et établir la base de données des machines, des opérateurs etc.

Send SMS – sert pour entrer dans la partie dédiée à l'envoi des messages.

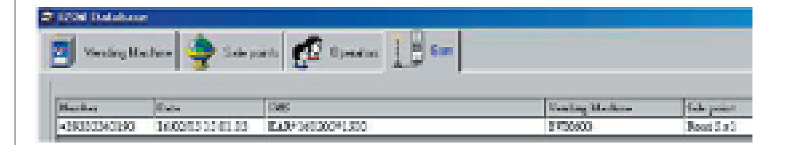
Status – fournit des informations sur le Modem et sur l'état de la connexion au réseau.

Setup – sert à introduire le numéro du centre services de l'opérateur choisi.

Exit – sert pour fermer le programme.

Section Base de données

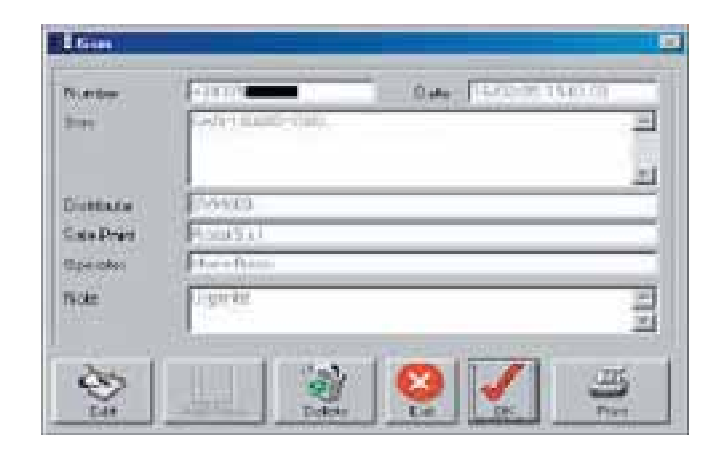
En cliquant avec la touche gauche de la souris sur le mot Base de données apparaît le menu principal du programme qui présente quatre formats à languette:



- Dans le premier format "Gsm" en partant de droite, apparaît la liste des messages reçus qui ont été mémorisés dans la base de données du programme.

  La liste présente le champ Number, qui spécifie le numéro à partir duquel le message est parti correspondant à un distributeur spécifique; le champ Date qui relève date et horaire de réception du message; le champ SMS qui présente l'alarme, date et heure d'envoi du message; Vending Machine indiquant le type de D.A. dans lesquels s'est produite l'erreur; le champ Sale point qui indique où se trouve physiquement le D.A.; le champ Operator qui spécifie qui est l'opérateur chargé de l'entretien du distributeur et enfin le champ Notes où se trouveront d'éventuelles observations.

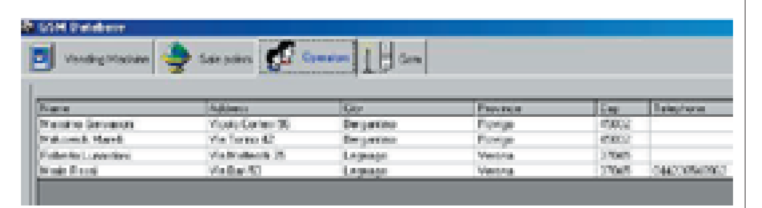
  En cliquant deux fois sur un des messages apparus dans la liste s'ouvre une fenêtre:



qui représente les champs décrits ci-dessus et donne la possibilité au moyen des touches situées ci-dessous d'ajouter des notes (touche EDIT) qui ensuite devront être insérées en appuyant sur la touche OK, ou éliminer le message (touche DELETE) ou encore de l'imprimer (touche PRINT); avec la touche EXIT retour à l'écran précédent.

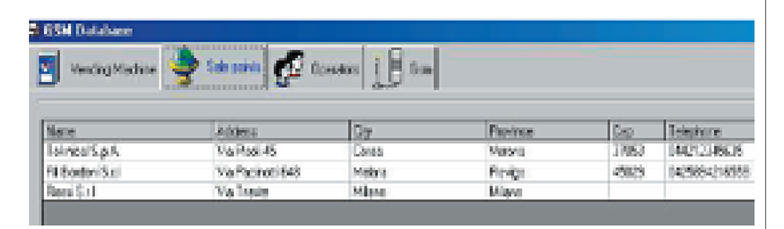


– Dans le deuxième format “Operators”, apparaît la liste des opérateurs chargés de l’entretien des divers D.A., avec les données relatives qui les concernent (adresse, numéro de téléphone, E-mail etc.).

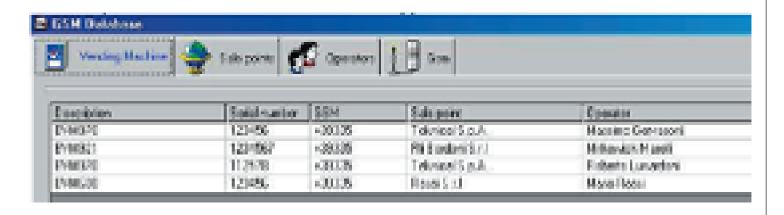


Même ici en cliquant deux fois sur un des opérateurs dans la liste apparaît une fenêtre similaire à la précédente qui présente comme possibilités supplémentaires la possibilité de modifier tout champ et non uniquement le form note, au moyen de la touche EDIT et la possibilité d’introduire un nouvel opérateur en allant appuyer sur la touche ADD NEW, l’introduction devra ensuite être confirmée en appuyant sur la touche OK.

– Dans le troisième format “Sale point”, apparaît la liste des clients qui ont au moins un distributeur validé au service de télémétrie avec les données pour les identifier; de façon similaire au format opérateurs en cliquant deux fois sur un des clients cités apparaît une fenêtre qui présente les divers champs cités et offre les mêmes possibilités d’intervention de celle précédente.

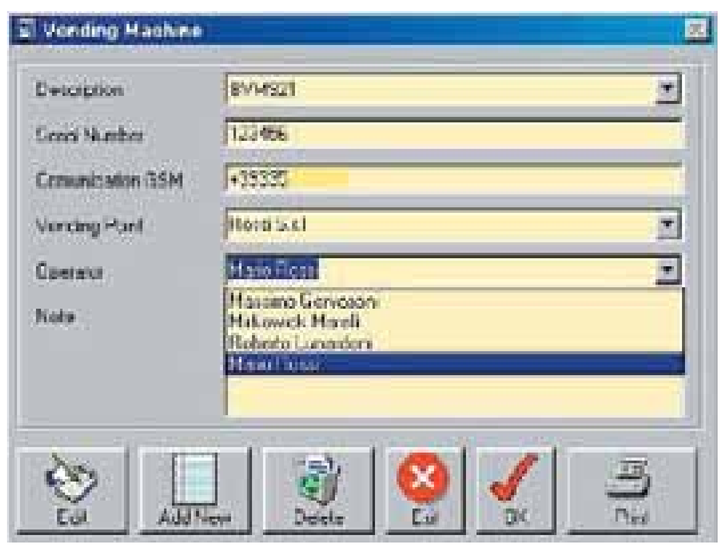


- Dans le quatrième format “Vending machine”, apparaît la liste des distributeurs avec les champs: “Description” qui m’indique le type de la machine, “Serial number” qui me reporte le numéro de série, “GSM” qui indique le numéro de la carte SIM présent dans le D.A., “Sale point” indiquant auprès de quel client se trouve le distributeur, “Operator” qui spécifie le technicien préposé à ce distributeur spécifique, et enfin le champ “Note” où se trouvent d’éventuelles notes.



- En cliquant deux fois sur un des distributeurs cités, apparaît une fenêtre qui comme les précédentes présente les champs cités précédemment, avec l’importante différence qui allant modifier une carte avec la touche Edit ou à ajouter un nouveau D.A. avec la touche Add New, les champs Sale point et Operator permettent d’introduire seulement une des rubriques citées correspondantes dans les formats décrits précédemment, tandis qu’à la rubrique Description on doit sélectionner une des typologies de machines prévues dans la liste.

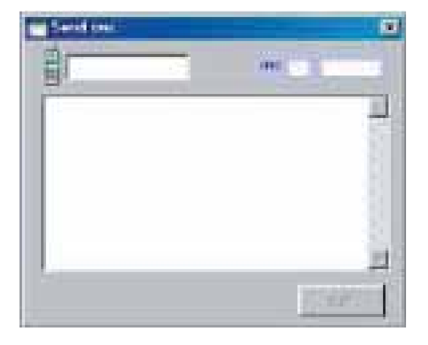
NB: Dans le cas où l’on veuille introduire de nouveaux éléments dans la liste des D.A. Il faut auparavant aller introduire les éventuels nouveaux Opérateurs et nouveaux Sale Points dans les formats respectifs et ensuite les nouvelles Vending Machine; ceci pour éviter qu’au moment d’associer les données de l’opérateur et du sale point, dans la création du nouveau vending machines on ne tente d’introduire une rubrique non présente dans la liste d’introduction.



Important: Quand on ajoute un nouveau D.A. dans le champ “Communication GSM” on doit ABSOLUMENT écrire le numéro en ajoutant +39 devant.

Section Send SMS

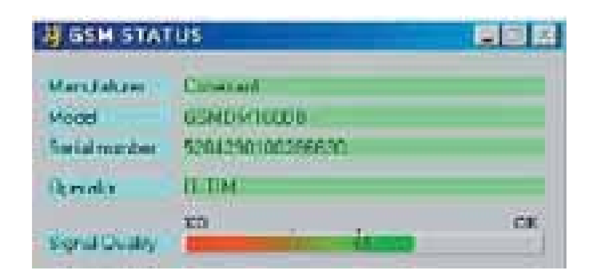
La présente section offre la possibilité d’expédier un SMS en introduisant dans la case avec l’icône du portable le numéro auquel l’envoyer et en écrivant dans la cas la plus grande le texte du message, en se présentant en haut à droite aussi un compteur qui indique le nombre de caractères rentrées (2° numéro), et le nombre total de caractères disponibles (1° numéro).



Une fois terminé le texte du message en appuyant sur la touche SEND celui-ci est envoyé au numéro sélectionné.

Section Status

La présente section fournit quelques informations sur le Modem et sur la connexion dont les plus importantes sont l’opérateur de la carte insérée dans le Modem (Champ “Operator”) et le champ “Signal Quality” qui fournit une indication de la puissance du signal de réseau présent à ce moment précis.





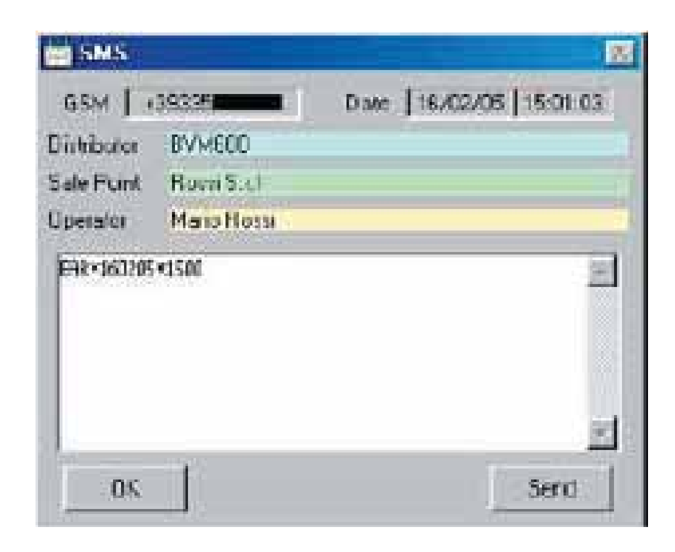
Section Setup

Dans cette section on va introduire le numéro du centre services de l'opérateur choisi, en l'écrivant dans la fenêtre spécialement prévue et en appuyant ensuite la toucheSet GSM.



Réception d'une Signalisation d'Alarme

Quand on reçoit un message d'alarme d'un distributeur, s'ouvrira une fenêtre sur le desktop de l'ordinateur qui indique à partir de quel numéro il a été expédié, à quelle date et à quelle heure tandis que dans la case la plus grande apparaît le type d'alarme et quand elle s'est produite.
En outre s'il correspond à un des numéros des distributeurs mémorisés dans la base de données du programme le type le type de machine (Distributor) sera également indiqué, Client auprès duquel se trouve le D.A.(Sale Point) et l'opérateur préposé (Operator).



A ce stade on a la possibilité de mémoriser le SMS reçu dans la liste du format "GSM" de la base de données (touche OK) ou d'envoyer le message à l'opérateur préposé (touche Send) et ensuite dans la fenêtre qui apparaît à nouveau en appuyant sur Send.

7.3.18.2 Télémétrie Modules

À travers une option il sera possible d'habiliter cette gestion. Pour les spécifications voir protocole TROLL/Modules

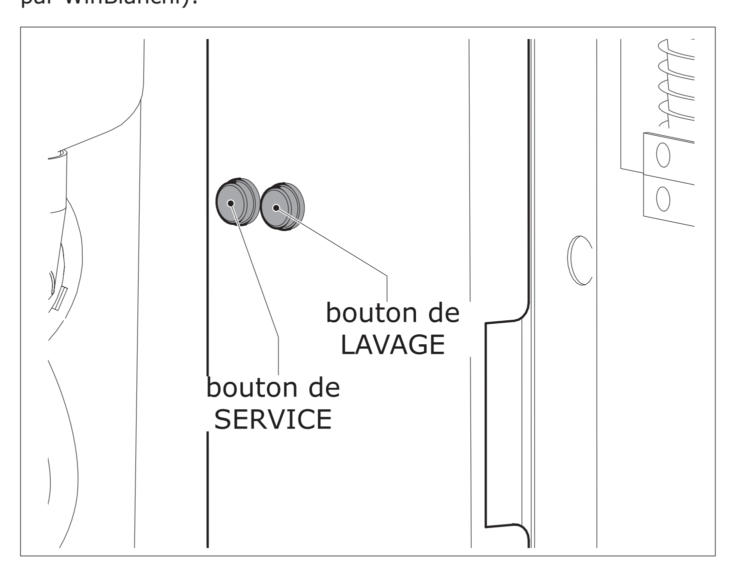
7.3.19 Menu 'Code article Froid'

code froid XXX	Établit le code CODE ARTICLE pour la spire ou colonne XXX [0÷254]
...	
code froid XXX	Établit le code CODE ARTICLE pour la spire ou colonne XXX [0÷254]

7.4 ENTRETIEN

On va entrer en Entretien en appuyant sur la touche 'Service'.
L'écran visualise sur la ligne 1 'Entretien xxx' où xxx visualise la température de la chaudière et sur la ligne 2 les éventuelles alarmes relevées.
En appuyant deux fois sur la touche Service, on va éviter la phase d'attente du chauffage et on pourra effectuer des sélections d'essai même à température non à régime.
En appuyant sur une touche on va visualiser la température des chaudières slave en scroll.

Pour effectuer le lavage appuyer sur le bouton LAVAGE.
Le tableau entretien prévoit les fonctions suivantes (validables par WinBianchi):

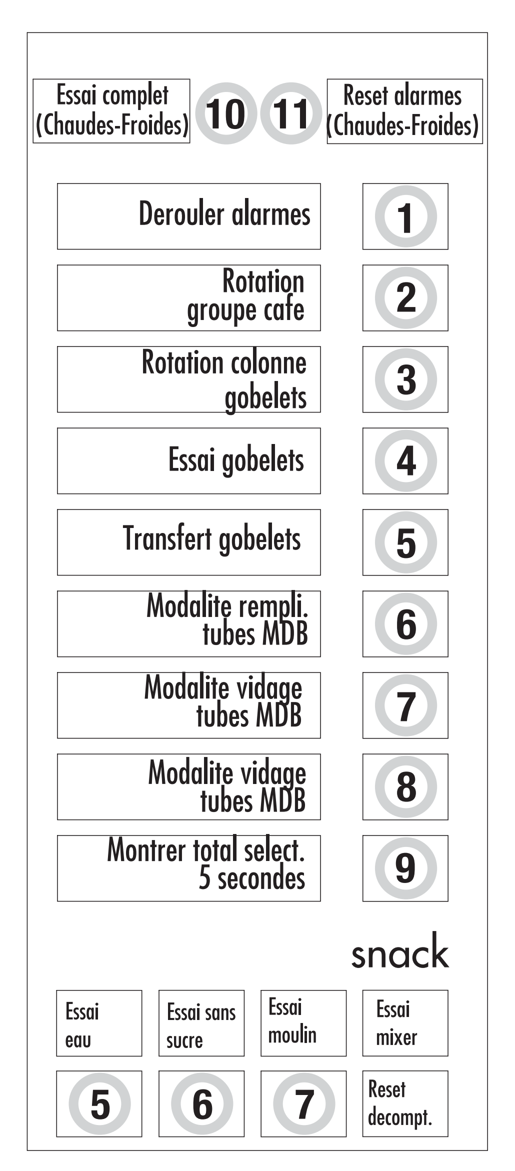


Essai sans Sucre	*Effectue une boisson au choix sans sucre*
Essai complet	*Après avoir appuyé sur cette touche la ligne 2 va visualiser le mot Essai et la machine reste en attente de la sélection; à la fin de la distribution la machine va sortir de l'état d'essai et va retourner à l'état d'entretien.*
Essai Eau	*La ligne 2 visualise le message Essai eau et la machine reste en attente de la sélection. La sélection sera effectuée en mettant à zéro tous les solubles, tandis que l'essai des boissons avec café expresso est complète, à la fin de la distribution la machine va sortir de l'état d'essai eau et va retourner en état d'entretien.*
Essai Moulu	*En appuyant sur cette touche, sur la ligne 2 on visualise Essai Moulu et le distributeur va effectuer la mouture et ensuite le déclenche-ment du doseur. De cette façon l'opérateur pourra vérifier la granulométrie et le gram-mage de la dose moulue.*
Reset Pannes	*Toutes les alarmes sont remises à zéro et on fait le diagnostic du Distributeur automatique. Sur la ligne 2 on visualise le message Reset pour un T de 2 secondes.*
Essai Mixer	*Activation des Mixers pour 5 sec. dans l'ordre suivant: 1,2,3,4,5,6*
Rotation groupe	*effectue une rotation du groupe café.*
Défilement Alarmes	*Utilisé pour défiler les alarmes et les signa-lisations présentes. En cas de signalisations, celles-ci seront visualisées sur l++a ligne 2 dés que l'on va entrer en entretien, en cas d'absence de signalisations la ligne 2 est vide. La visualisation pendant l'état d'entretien n'est pas mise à jour automatiquement ; pour la mettre à jour il faut appuyer de nouveau sur cette touche.*

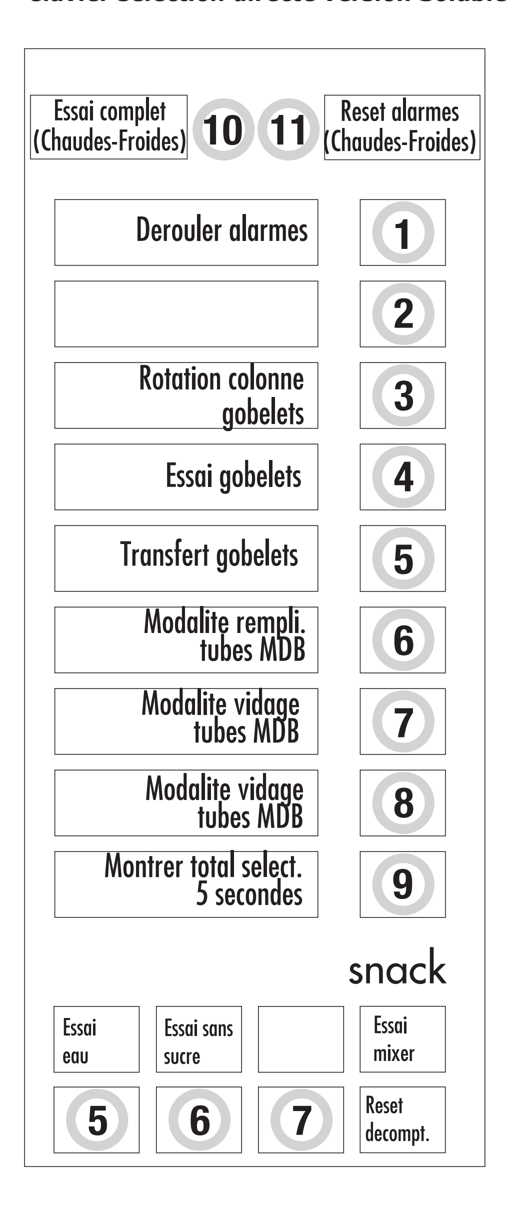


Total Sélections	*Les sélections totales qui ne peuvent pas être remises à zéro sont visualisées pour un T de 2 secondes, ensuite on va retourner à l'état d'entretien.*
Déclench.palettes	*Déclenchement d'une palette*
Rotat.colonne	*Permet la rotation de la colonne*
Gobelet	*Déclenchement gobelet*
Rinçage 1° FB	*Rinçage 1° piston FB*
RInçage 2° FB	*Rinçage 2° piston FB*
Reset décompt.	*Permet de remettre les décompteurs à la valeur initiale. Il faudre appuyer deux fois.*
Rempli.Tubes MDB	*Remplissage tubes MDB*
Vid.tubes MDB	*Pièce 1 (Touche X vide)...* *Pièce 16 (Touche X vide)*
Test Micro Interrupt.	*En appuyant sur la touche on va entrer dans l'état test micro interrupteurs. Dans cet état eu appuyant sur le micro interrupter à tester, la carte master va effectuer un BEEP de confirmation de la fonctionnalité.*

Clavier sélection directe version Expresso



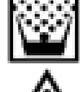
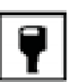
Clavier sélection directe version Soluble





8.0 MANUTENTION ET ARRET

8.1 Nettoyage et remplissage

Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est necessaire, d'executer periodiquement des operations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur.Ces operations seront executees distributeur ouvert et hors tension ; les operations de nettoyage devront etre faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.
Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

Se référer aux dispositions indiquées au chapitre 5.0 NORMES POUR LA SECURITE et au chapitre 6.0 INSTALLATION du présent manuel.

8.1.1 Entretien conseillé



*La Société **Bianchi Vending Group S.p.A.** garantit le bon fonctionnement dans le temps de son distributeur uniquement avec un entretien préventif effectué dans le respect des modalités indiquées ci-dessous:*

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	N° SELECTIONS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Régénération épurateur *	●				
Remplacement piston complet de filtres et garniture		●			
Remplacement groupe café complet		●			
Décalcification chaudière express et électrovannes			●		
Remplacement meules				●	
Décalcification chaudière soluble et électrovannes					●
* S'il n'y a aucune indication contraire de la part du fournisseur de l'épurateur.					



8.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

Première opération. Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (verres, saletés, spatules, papier, mouchoirs, etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.
- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

8.1.3 Nettoyage quotidien conseillé

Le but est de prévenir la formation des bactéries dans les zones en contact avec les produits.

Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 8.2.1.

Opérez comme suit :
– Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution *(figure 8.1 et figure 8.2).*

Démontez et lavez correctement :
– Réceptacle à gobelets et descente de poudre *(figure 8.3 - pos.**1**)*
– Bol mixer (**2**) corps de mixer (**3**), hélice de mixage (**4**) et bague (**5**).

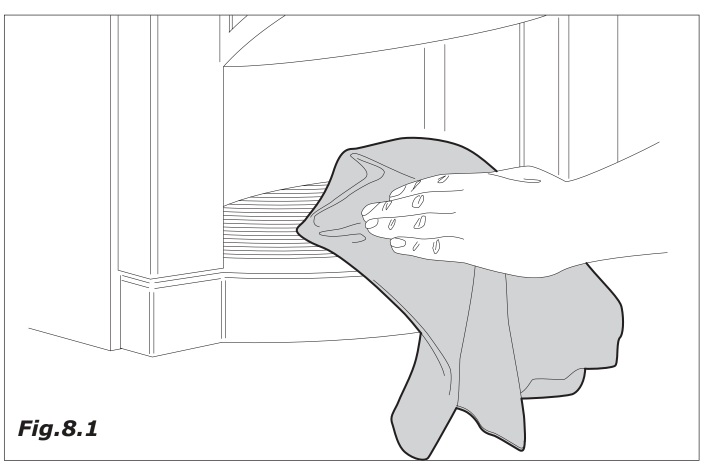


Fig.8.1

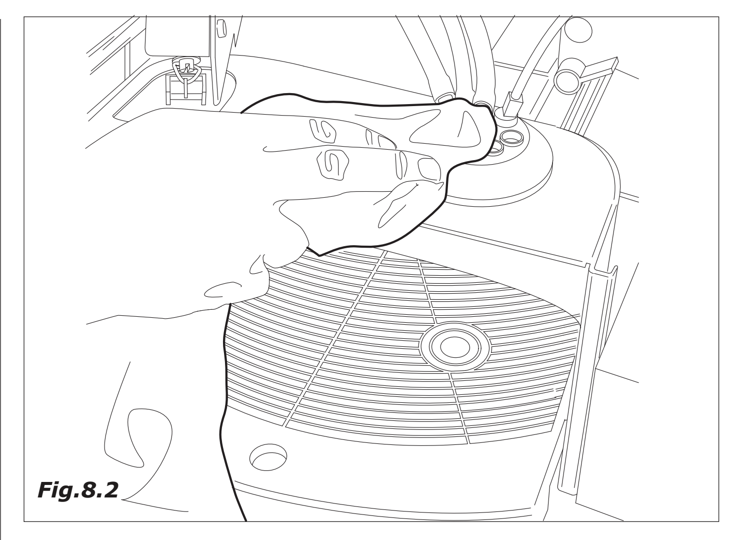


Fig.8.2

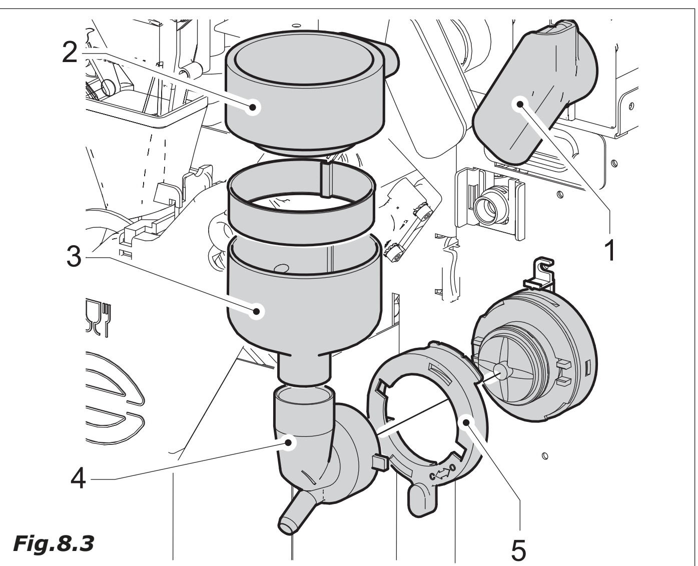


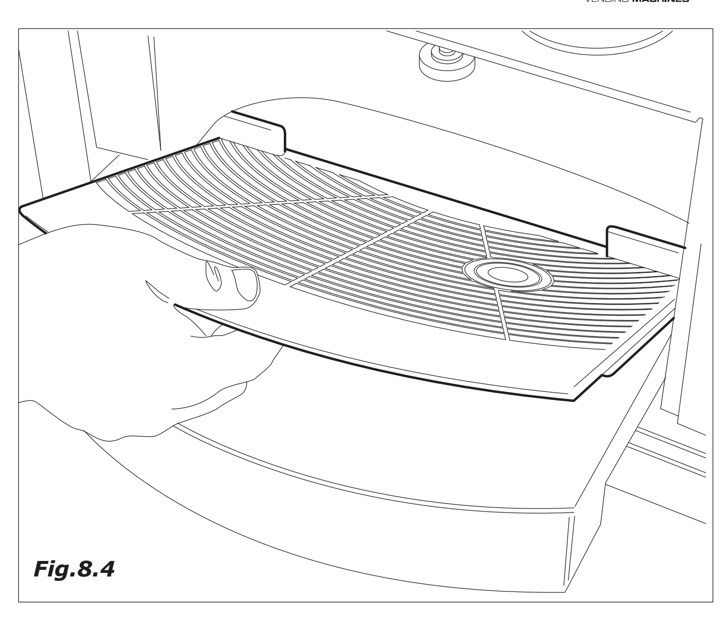
Fig.8.3

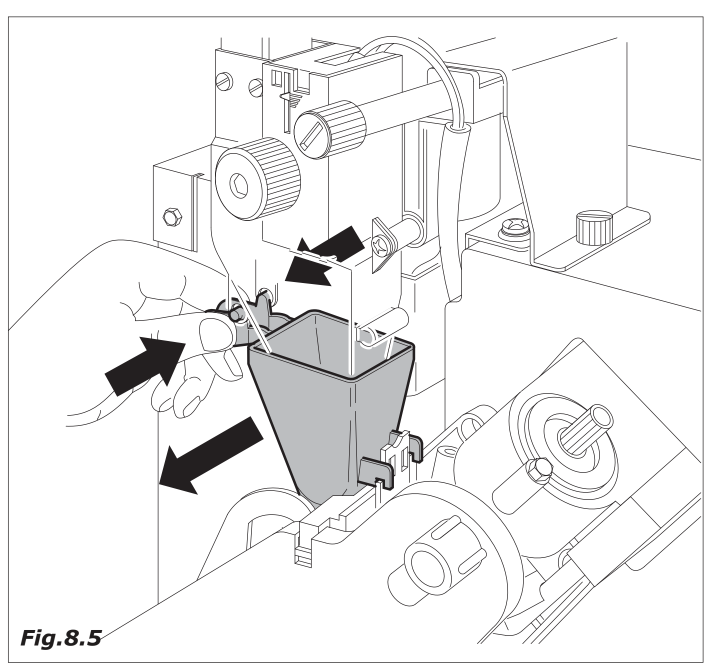
– Tube de distribution, réceptacle à gobelets *(figure 8.4)*

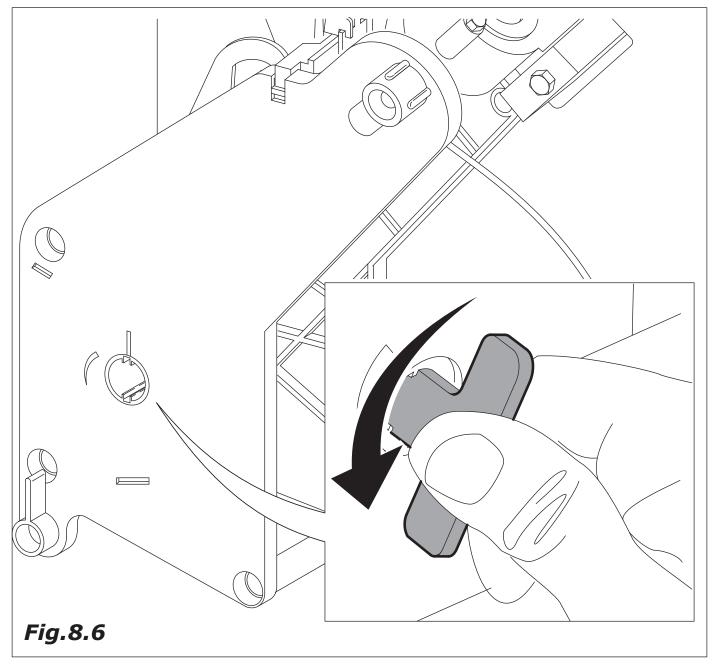
– Descente et infuseur café *(figure 8.5)*

Avant d'effectuer les opérations de remontage, essuyez correctement toutes ces parties.

– Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement *(Figure 8.6).*


Fig.8.4


Fig.8.5


Fig.8.6

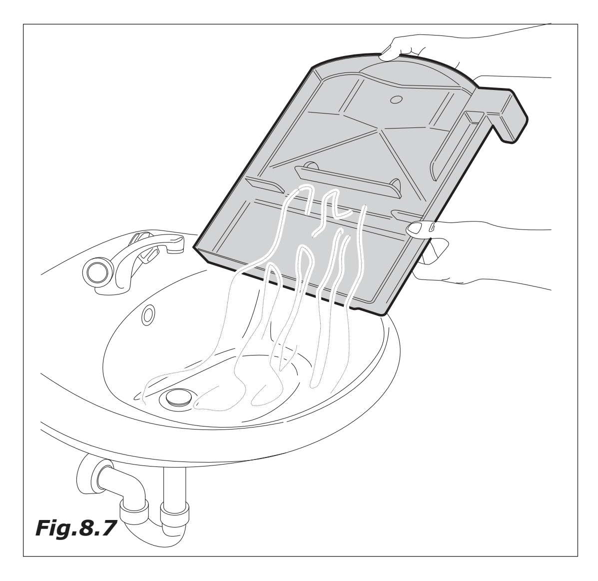
– Videz le seau d'égouttures le nettoyer correctement et le remettre *(figure 7.7)*

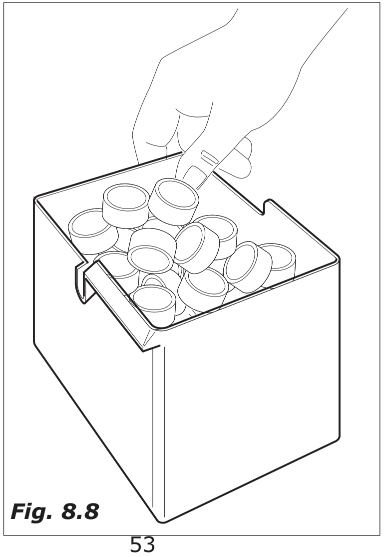
– Remplacez le sac récupérateur pastilles (version café grains) *(figure 7.8)*

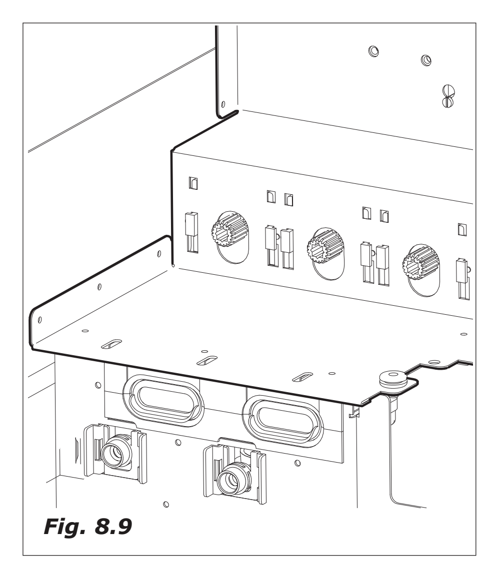
Dernière opération: ramassage des pièces de monnaie.

7.1.4 Nettoyage hebdomadaire

Enlevez tous les bacs produits et nettoyez avec un chiffon humide toutes les parties d'appui de ces derniers, le fond et l'extérieur du distributeur, en particulier les zones d'infusion *(figure 7.9).*


Fig.8.7


Fig. 8.8


Fig. 8.9

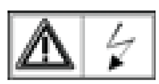


8.1.5 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au *chapitre 6.6* (première installation).

8.1.6 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: dureté de l'eau, humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...



Pour toutes les operations qui demandent le demontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance du distributeur.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec les produits en utilisant des produits désinfectants comme nous l'avons déjà décrit à la section 6.5 .

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 8.10).

S'assurer qu'en phase de distribution, l'index tournant est en avance de 1,5 mm tout au plus du point de référence de distribution (l'index tournant doit être en position de distribution entre 0 et 1,5 mm à partir du point de distribution).

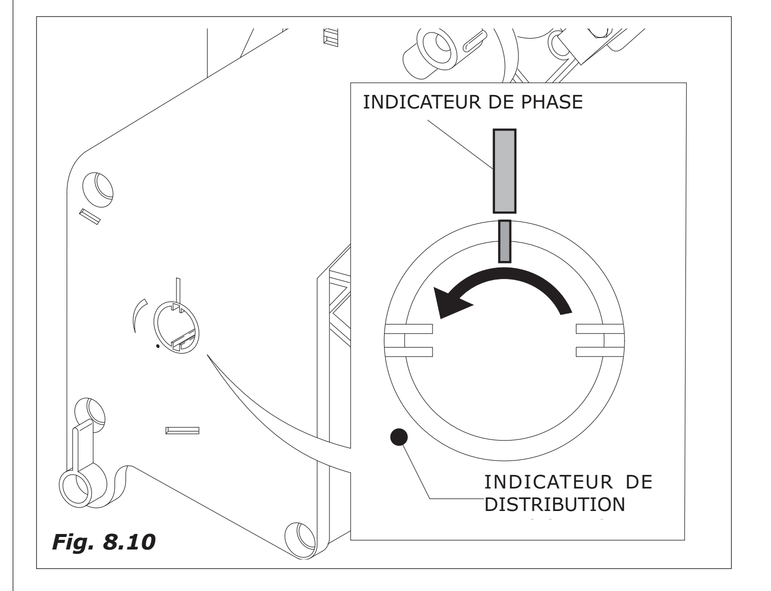
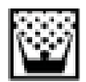


Fig. 8.10



8.2 PROCEDURES D'ENTRETIEN

Equipement idéal :

Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :

- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Serre-tuyauteries,
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Bâtonnet en bois ou en plastique,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

Ne jamais utiliser :

- Eponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- Tournevis ou objets métalliques.

8.2.1 Désinfection



QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

- Opérateurs et techniciens du vending qui normalement entrent en contact avec les produits alimentaires doivent faire particulièrement attention au nettoyage personnel et de leur vêtements.

En particulier avant de commencer chaque opération sur le distributeur s'assurer de:

- porter des chaussures de protection ou au moins aptes à l'emploi
- se laver soigneusement les mains
- maintenir les ongles courts, propres et sans vernis
- porter les cheveux courts et propres
- éviter de se griffer pendant les opérations d'entretien
- ne pas fumer et ne pas manger pendant le travail
- éviter de toucher cheveux, bouche, nez pendant le travail
- éviter de porter bagues, bracelets, montres
- couvrir toute blessure éventuelle
- éviter tout parfum fort

La contamination la plus grande des aliments passe à travers les mains; nous vous rappelons donc de laver vos mains chaque fois :

- que l'on commence à travailler sur le distributeur
- après avoir été à la toilette
- après avoir touché les cheveux, le nez, ou avoir mangé
- après avoir touché des produits chimiques pour le nettoyage
- après des poignées de main avec d'autres personnes

Si l'on utilise des gants de protection, il faut les changer chaque fois qu'ils entrent en contact avec des objets polluants.

Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore).

Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:

- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- (directive 93/43/CEE)

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

- Les locaux où les distributeurs automatiques sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.
- En outre il est important que les locaux où le distributeur est installé puissent garantir une correcte procédure hygiénique en empêchant aussi la contamination croisée, pendant les opérations, entre produits alimentaires, équipements, matériaux, eau , recirculation d'air ou interventions du personnel et en excluant tout agent extérieur de contamination tel qu'insectes ou d'autres animaux nuisibles.
- Vérifier que le branchement hydrique soit adéquat et conforme à la directive CEE 80/778 concernant la qualité des eaux destinées à la consommation de l'homme.
- Assurer une correcte aération mécanique ou naturelle, en évitant le flux mécanique d'air provenant d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer :

1 sur le lieu ou le distributeur automatique est installé,

2 auprès de la société exploitante.

Exemple de procédure idéale de nettoyage d'un distributeur automatique de boissons chaudes :

L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir le distributeur, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:

- "l'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner le distributeur.
- Pour le nettoyage intérieur utiliser des torchons propres, mieux encore si jetables.
- Il est indispensable de ne jamais faire entrer en contact produits employés pour le nettoyage générique du distributeur avec les produits employés pour le nettoyage des parties en contact avec les aliments.
- Faire attention pendant les opérations de nettoyage de ne pas transférer de germes des zones sales à d'autres zones déjà nettoyées.

A) Employer des gants propres

B) Employer de l'eau chaude non des toilettes

C) Faire plus d'attention pour le nettoyage des parties en contact avec les substances alimentaires

- Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.
- Eviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.
- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Eviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.
- Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.

D) A la fin des opérations de nettoyage mettre les sacs de récolte des ordures dans des aires appropriées loin des zones où les distributeurs automatiques seront installés.

8.2.2 Contrôle température

- Régler la température du distributeur selon les spécifications recommandées par les fabricants des aliments contenus dans le distributeur
- Généralement les aliments se conservent de façon appropriée à une température inférieure à 8°C.
- En particulier il est conseillable de conserver les sandwiches à une température entre 3°C et 5°C.
- Il est évident que ces produits doivent être transportés dans des récipients thermiques appropriés.

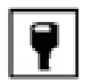
INFORMATIONS GENERALES SUR LES PRODUITS DISTRIBUES

- toujours contrôler la date d'échéance
- toujours contrôler la fermeture hermétique des paquets
- rappeler que les aliments doivent être toujours conservés au moins à 15 cm du sol
- pendant le chargement ne toucher jamais les verres mais les faire toujours glisser hors du paquet
- pendant le chargement ne toucher jamais les cuillers à café mais les faire toujours glisser hors du paquet.
- Eviter de conserver les produits solubles longtemps ou dans des milieux ensoleillés ou humides.

Le tableau suivant résume le comportement recommandé afin de réduire au minimum le risque de prolifération et contamination de bactéries à l'intérieur du distributeur.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	***TEMPS / n° SELECTIONS***		
	CHAQUE JOUR	***CHAQUE SEMAINE***	***20000 BATTUES OU MAXI CHAQUE MOIS***
Enlever et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec liquide désinfectant.	●		
Vider les seaux fonds liquides et les nettoyer avec liquide désinfectant.	●		
Vider le récipient marc de café et le laver avec liquide désinfectant.	●		
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond du distributeur et l'extérieur du distributeur, en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection.		●	
* Kit de désinfection des parties plastiques destinées au passage du produit en poudre ou liquide (coupes,tubes, brides de distribution, gicleurs…). Pour des informations plus détaillées, veuillez contacter directement la Société Bianchi Vending Group.			●
* La Société Bianchi a prédisposé des kits spécifiques projetés exprès pour chaque modèle de distributeur.			





8.3 Reglages

8.3.1 Reglages doses et mouture

Le distributeur est livré réglé sur des valeurs standards :

- Température café dans le gobelet environ 78°C pour 38 cc de produit donné.
- Température des produits solubles dans le gobelet environ 73°C.
- Quantité de poudre de café grains environ 7.0 g.
- Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

- ***Grammage du café moulu.*** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.8.11).
  Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes.
  En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue.
  En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente.
  La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 8.11).
  La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

- ***Réglage du degré de mouture.*** Tourner la vis *(Fig.8.12)* afin d'obtenir les résultats souhaités.
  En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.
  Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

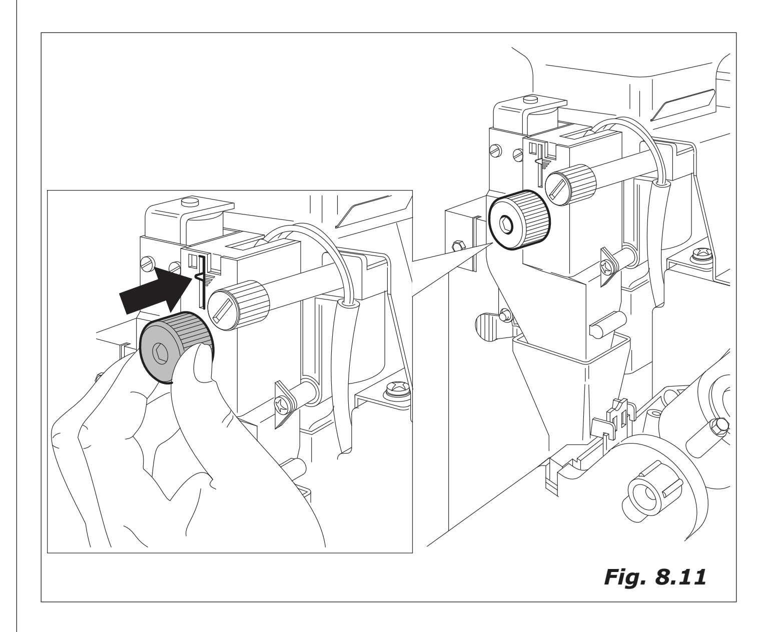


Fig. 8.11

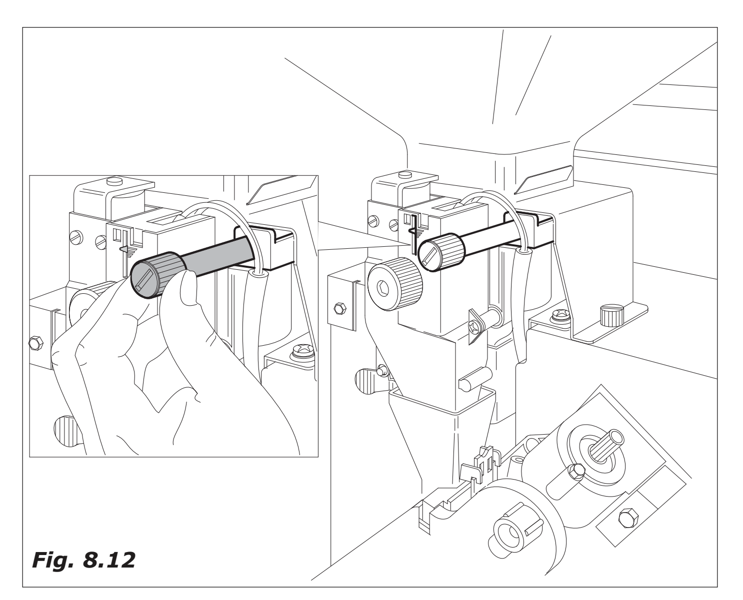


Fig. 8.12

8.3.2 Reglage des electrovannes solubles

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards, la procédure est illustrée dans la PROGRAMMATION.

A cause de problèmes liés à la formation de calcaire, on peut avoir des réductions de quantité d'eau des électrovannes solubles.

- Pour avoir un bon rinçage du bol mixer agir éventuellement sur la vis de réglage de la vanne *(figure 8.13).*

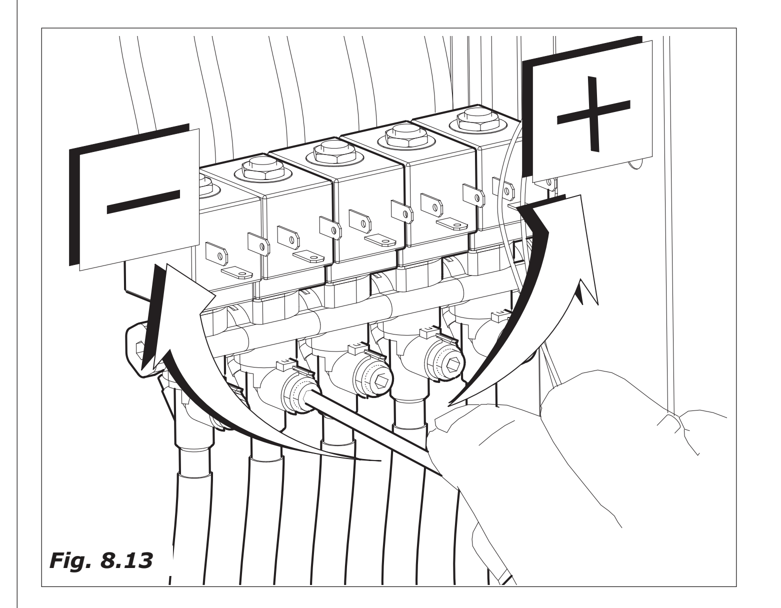


Fig. 8.13



8.3.3 Accès aux parties intérieures

Pour avoir accès aux parties intérieures du distributeur automatique (pompes, chaudière expresso, électrovannes, connexions électriques,etc.):

- Enlever l'entonnoir café comme indiqué en Fig. 8.5
- Agir sur les deux leviers pour déclancher le panneau frontal (Fig. 8.14) et enlever celui-ci en le soutenant jusqu'à la course complète (fig.8.15)

Après avoir effectué toute opération d'entretien eventuelle soulever le panneau complet jusqu'à la correcte position verticale.

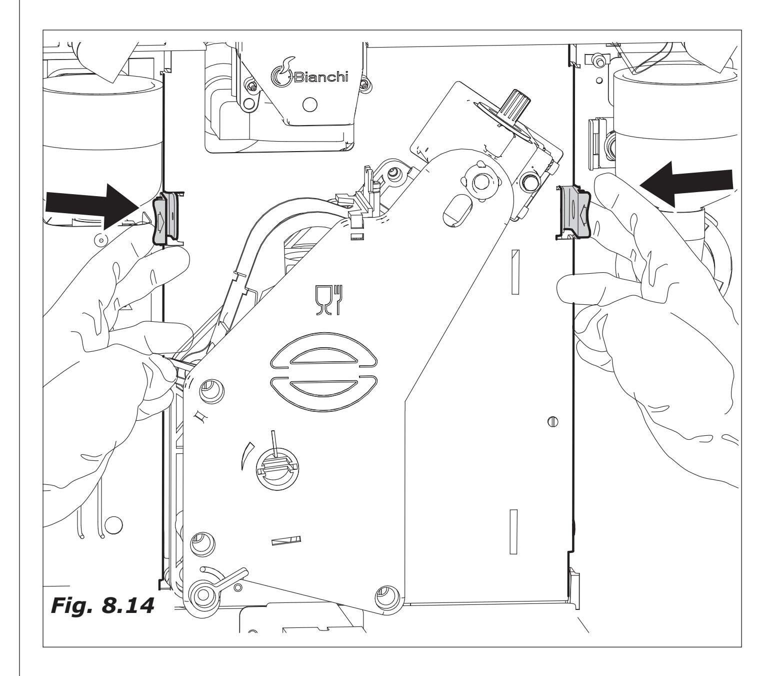


Fig. 8.14

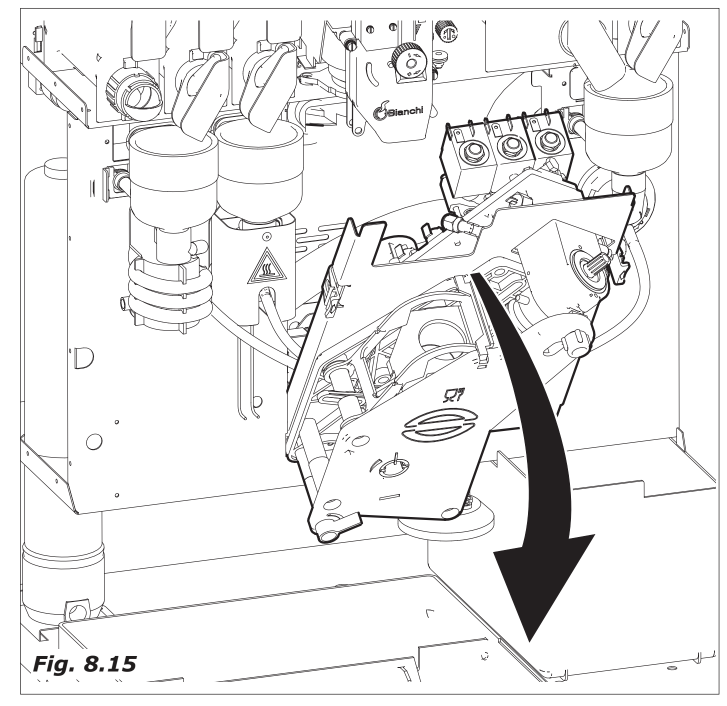


Fig. 8.15



Filtre de décalcification BRITA (Optional)

Pour effectuer décarbonisation de l'eau, réduction des impuretés organiques (telles que chlore libre, ses composés et pesticides).

Pour enlever la dureté temporaire de l'eau et quelques métaux lourds tels que plomb et cuivre.

Pour neutraliser la prolifération bactérienne grâce au traitement du charbon actif à base d'argent.

Le composé filtrant du filtre Brita AquaQuell 06-B

Les systèmes filtrants BRITA AquaQuell (AquaQuell 33,1,2,3) contiennent résines à échange ionique et charbon actif granulaire pour optimiser l'eau potable. La résine à échange cationique (IER) est un polymère artificiel à base acrylique.

Des groupes dans leur forme H+ sont liés à la chaîne polymérique. Au cours de l'entier processus d'échange, des cations de calcium, magnésium, cuivre et plomb sont échangés avec des protons.

Etant donné que la IER est une résine faiblement acide, uniquement la dureté temporaire est enlevée. (Le degré d'acidité est donné par la concentration de H+).

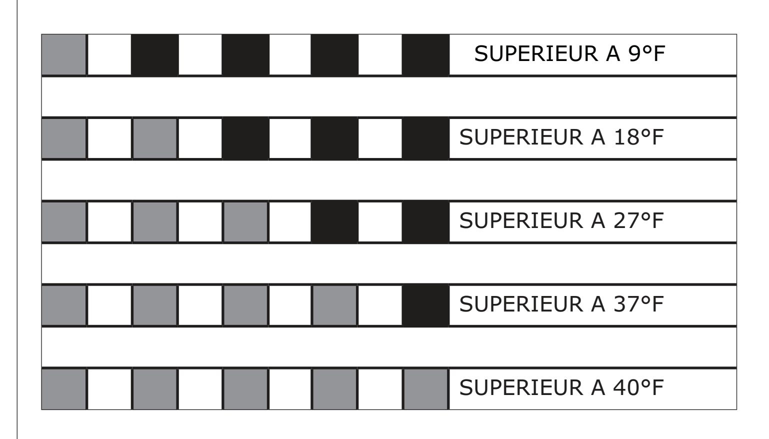
Le charbon actif granulé (GAC) est produit par les coquilles des noix de coco qui sont carbonisées et activées en four.

Le processus d'activation fait obtenir une énorme surface d'échange dont les GAC sont capables, en liant à lui-même les impuretés organiques telles que les désinfectants, le chlore et les pesticides tels que le lindane et l'atrazine, etc.

Systèmes de relèvement de la dureté de l'eau

Il y a plusieurs systèmes pour contrôler le degré de dureté de l'eau, des bandes à immersion sensibles à l'hydrogènecarbonate de calcium dissous en eau, aux kits ortholidine aptes à faire virer la couleur de l'eau en présence de certaines concentrations de Ca et Mg dissouses dans cette dernière.

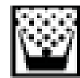
Au moyen des bandes à immersion la couleur plus foncée indique une dureté inférieure de l'eau, une couleur plus claire indique une dureté supérieure (Voir schéma)



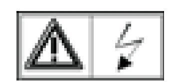
Etablir la durée du filtre BRITA à l'aide du kit fourni en dotation avec le dispositif de décalcification. Ensuite insérer la donnée dans le logiciel de programmation de façon que, après un certain nombre de sélections, la personne en charge de l'entretien est averti.

Dureté de l'eau °F	Débit lt	N° de Distributions		
		130 cc.	150 cc.	180 cc.
10,5	700	5300	4600	3800
4,5	520	4000	3400	2800
18,0	420	3200	2800	2300
21,5	350	2600	2300	1900
25,0	300	2300	2000	1600
28,5	260	2000	1700	1400
32,0	240	1800	1600	1300





8.4 Remplacement de la lampe au néon.



Avant de commencer une opération à bord de la machine, vous devez vous assurer d'avoir débranché le distributeur.

- Enlevez les gobelets contenus dans le distributeur de gobelets linéaire.
- Dans l'emplacement gobelets, localisez les deux trous d'accès aux vis *(Fig.8.16)* et à l'aide d'un tournevis en étoile moyen avec jambe longue, desserrez-les sans les enlevez complètement.
- Refermez la porte transparente et localisez les deux trous d'accès aux vis *(Fig. 8.17)* puis desserrez-les sans les enlever complètement.
- Débranchez les trois connecteurs électriques *(Fig.8.18).*
- Soulevez et enlevez le distributeur de gobelets *(Fig.8.19)*.

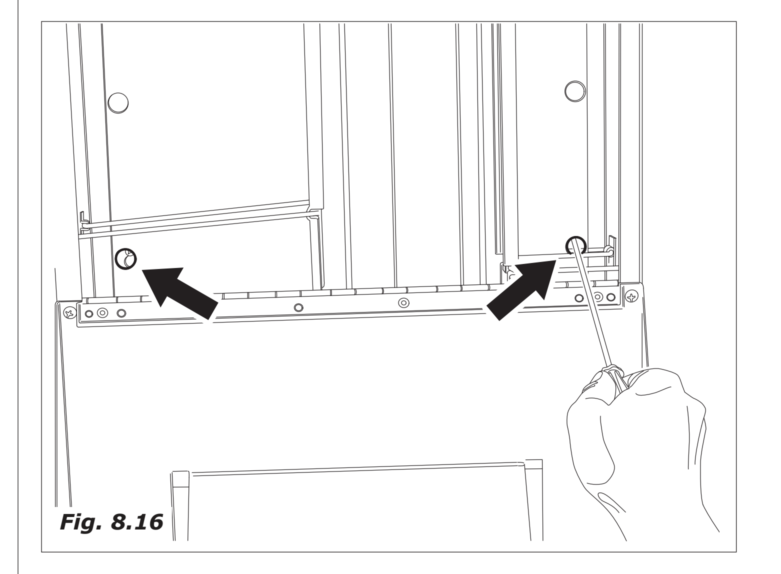


Fig. 8.16

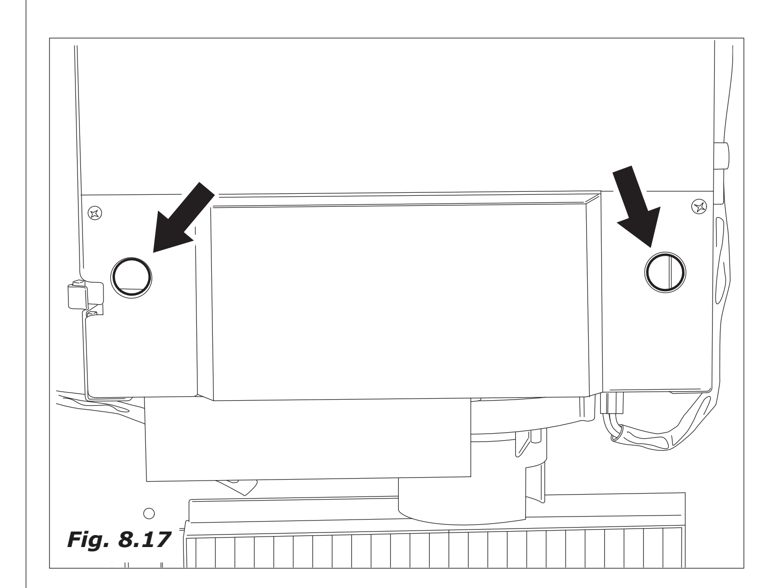


Fig. 8.17

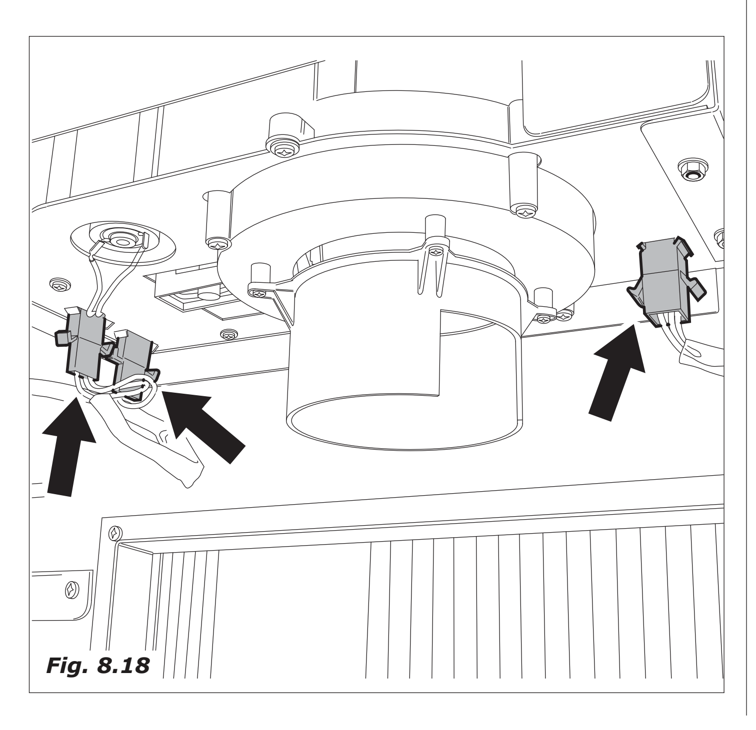


Fig. 8.18

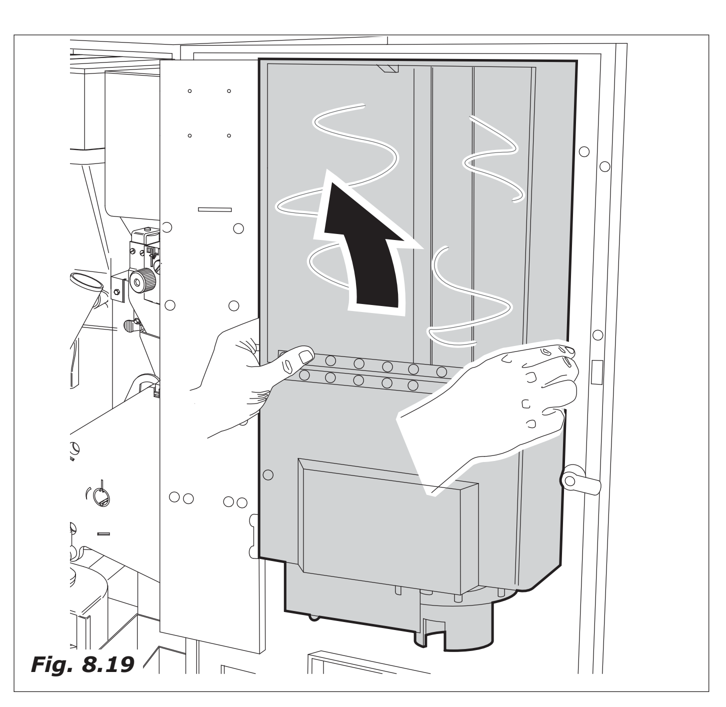


Fig. 8.19



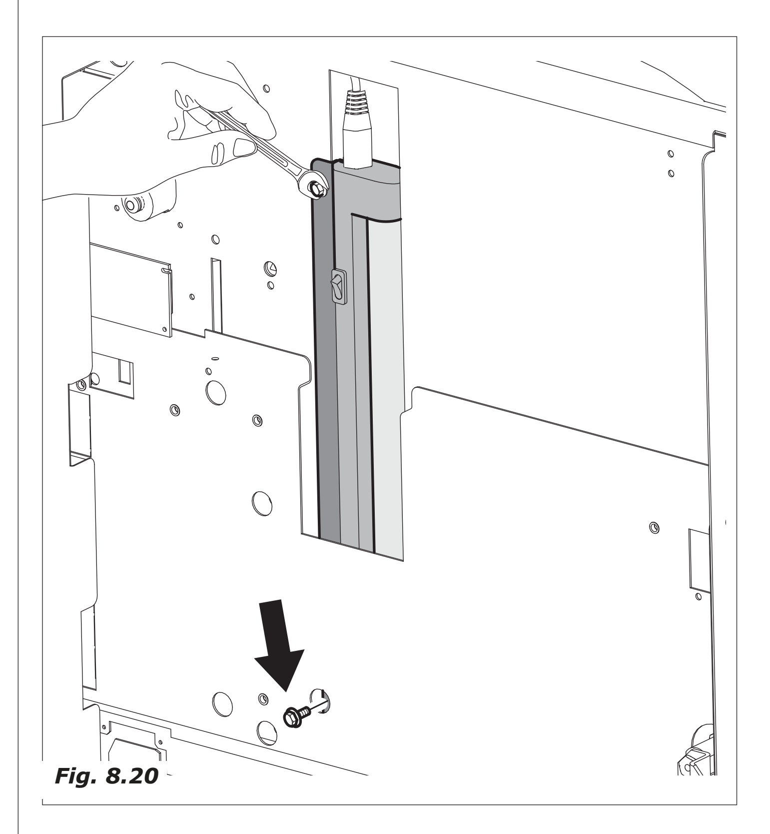
- Dévisser les deux vis indiquées en Fig. 8.20 et enlever la lampe complète de support (fig.8.21).

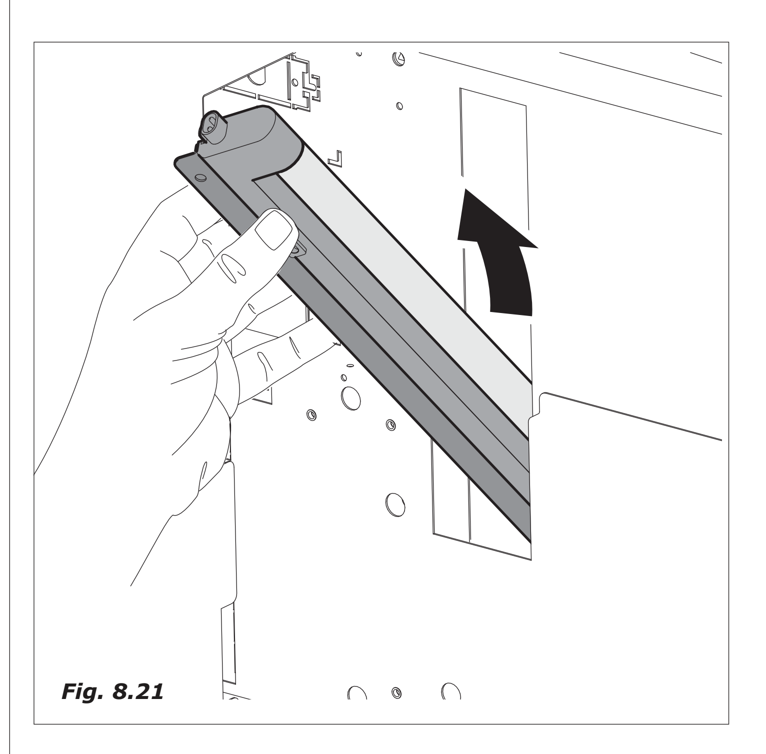
- Ensuite remplacer la lampe au néon.

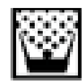
- Remonter le support complet de la nouvelle lampe et faire attention, avant de fixer celui-ci avec les deux vis, au correct positionnement de la lampe (Fig.8.20). Faire attention au positionnement et à la fixation de la vis inférieure.

- Vérifier le correct fonctionnement.

- Procéder au montage des autres parties dans l’ordre inverse.


Fig. 8.20


Fig. 8.21



8.5 Arret

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
- Videz complètement la chaudière soluble et le bac tampon, en enlevant le bouchon sur le tube de vidange
- Remettre le bouchon lorsque la vidange a été effectuée
- Enlevez tous les produits des bacs *(figure 8.22)*
- Procédez au lavage de toutes les parties en contact avec les poudres suivant chapitre déjà décrit
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
- Protégez le distributeur avec un film plastique *(figure 8.23)*
- Le stocker dans des locaux secs, à l'abri et avec une température non inférieure à 1°C.

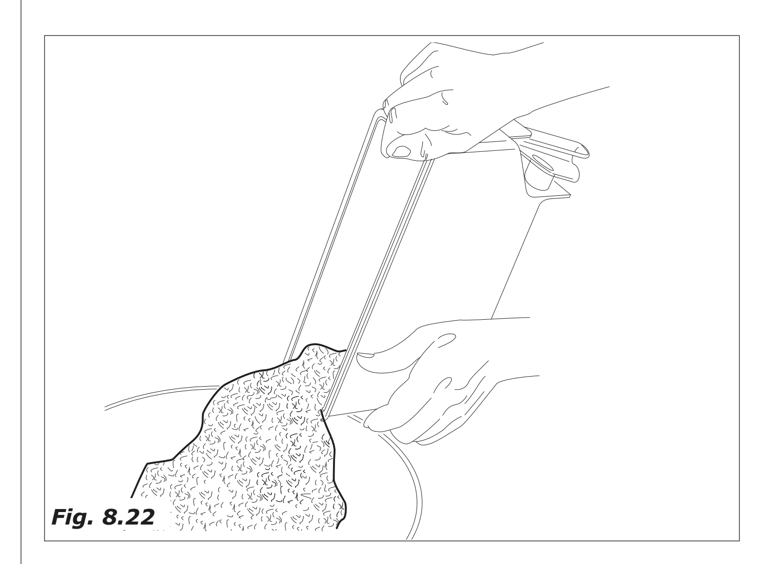


Fig. 8.22

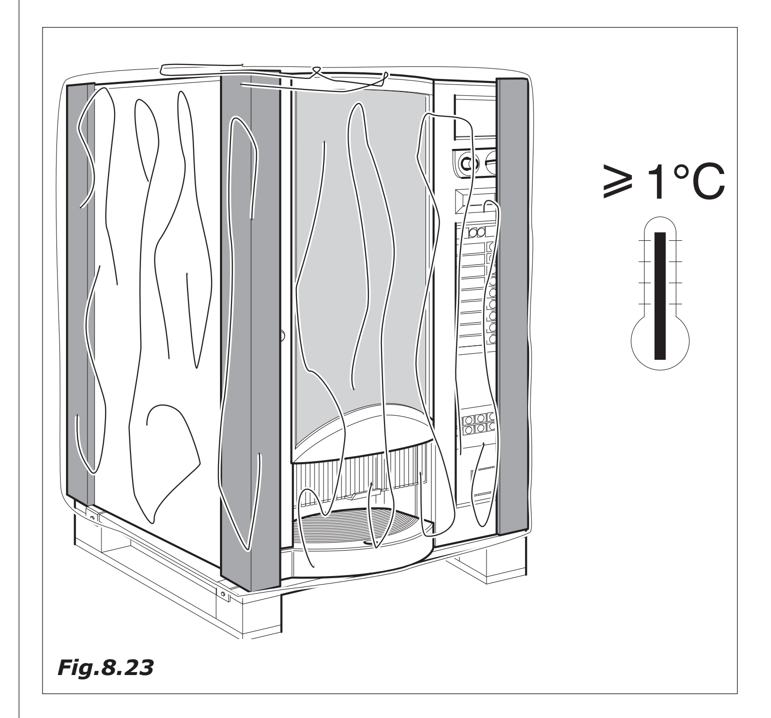
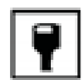


Fig.8.23





9.0 ACCESSOIRES

9.1 Kit mobile base

Sur demande est disponible un mobile base auquel ajouter le distributeur automatique modèle BVM921.

Le kit contient :

· toboggan de versement marcs de café
· seaux de récolte liquides de déversement (2)
· microcontact et flotteur de trop plein

Pour le montage et l'installation du mobile au distributeur, procéder de la manière suivante :

· enlever les 4 pieds montés sur le modèle de table *(Fig. 9.1)*
- ajouter le distributeur et placer en correspondance les 4 inserts filetés avec les 4 trous (*Fig. 9.2*).
- utiliser les 4 pieds, préalablement dévissés, pour fixer le distributeur au meuble (*Fig. 9.3).*

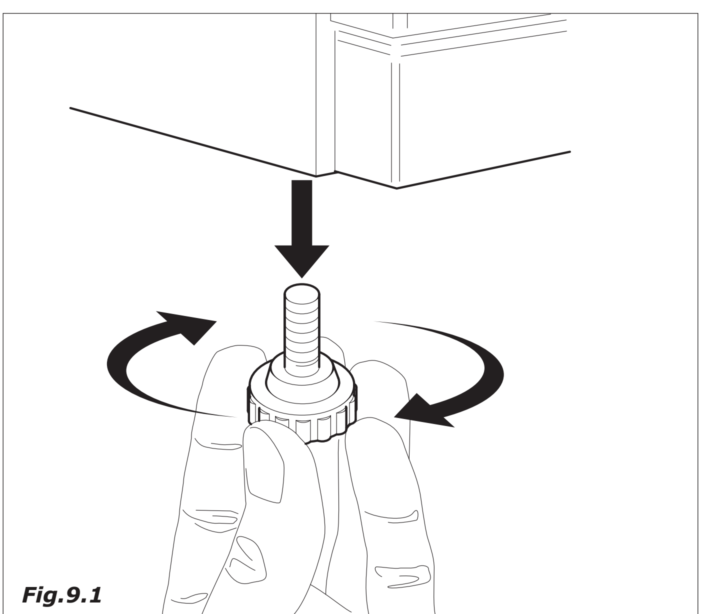


Fig.9.1

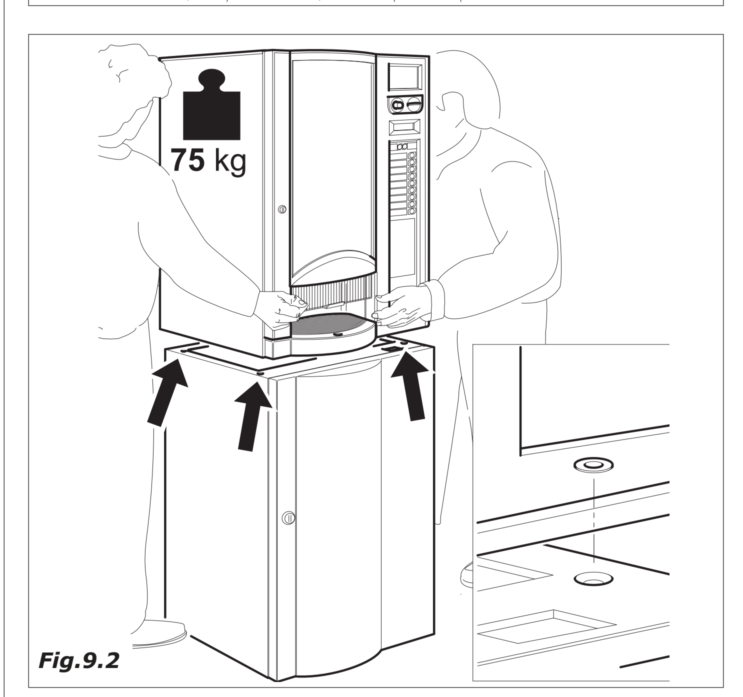


Fig.9.2

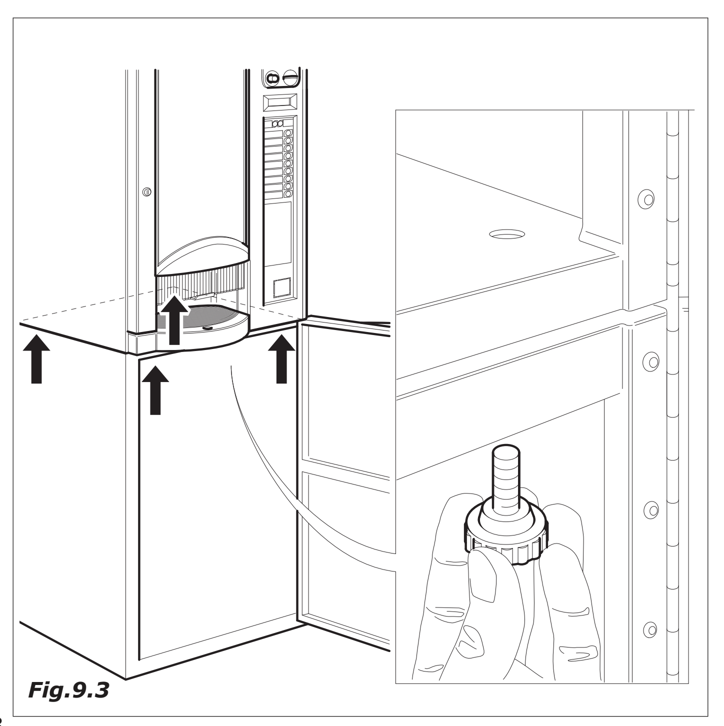


Fig.9.3

9.1.1 *Insertion toboggan de déversement des marcs de café*

- Enlever le conteneur des pièces de monnaie *(Fig. 9.4 pos.* ***A****)* et celui des marcs de café (***B***) placé dans le distributeur version table.

- Démonter le groupe café

- Enlever le disque au fond du distributeur en rompant les ailettes de soutien *(Fig. 9.5).*

- Insérer le tube convoyeur dans l'emplacement libre *(Fig. 9.6).*

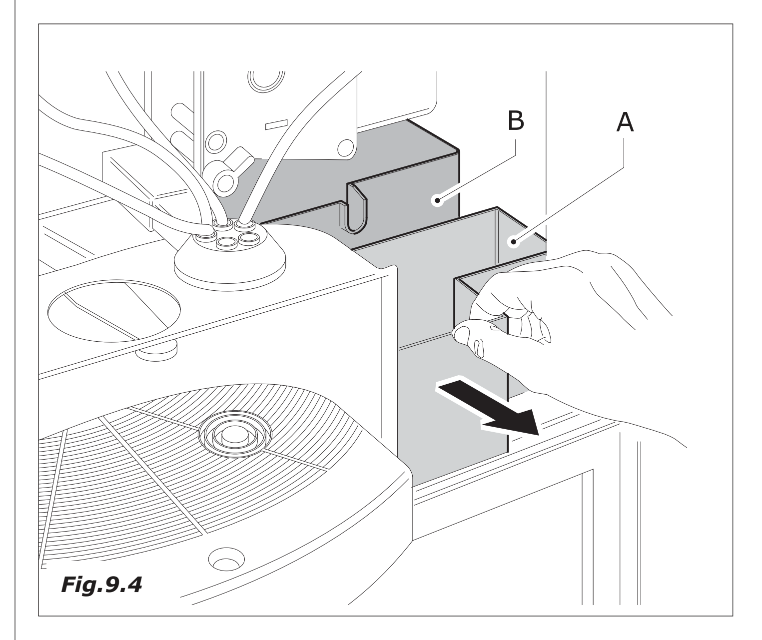


Fig.9.4

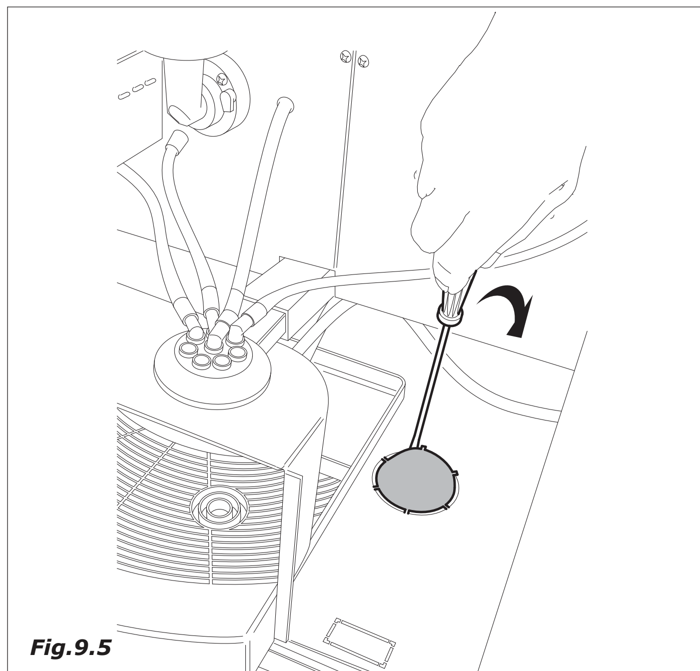


Fig.9.5

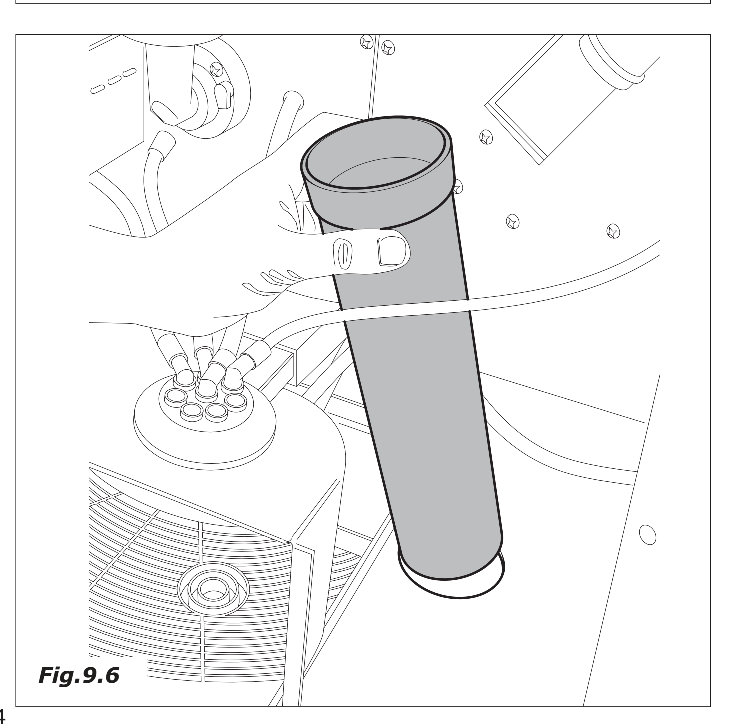


Fig.9.6

- Placer dans l’emplacement supérieur du tube le toboggan de récolte des marcs *(Fig. 9.7).*

- Ensuite remonter le groupe café préalablement démonté.

9.1.2 Récolte des marcs liquides

- Enlever le récipient de récolte des marcs liquides, renverser celui-ci et faire deux trous de décharge (Fig. 9.8).
- Placer les deux entonnoirs en dotation dans les deux trous prévus sur la base (Fig.9.9).
- Replacer le récipient de récolte marcs liquides.
- Insérer les tuyaux en silicone en dotation sur les entonnoirs et les envoyer dans les seaux de récolte liquides.

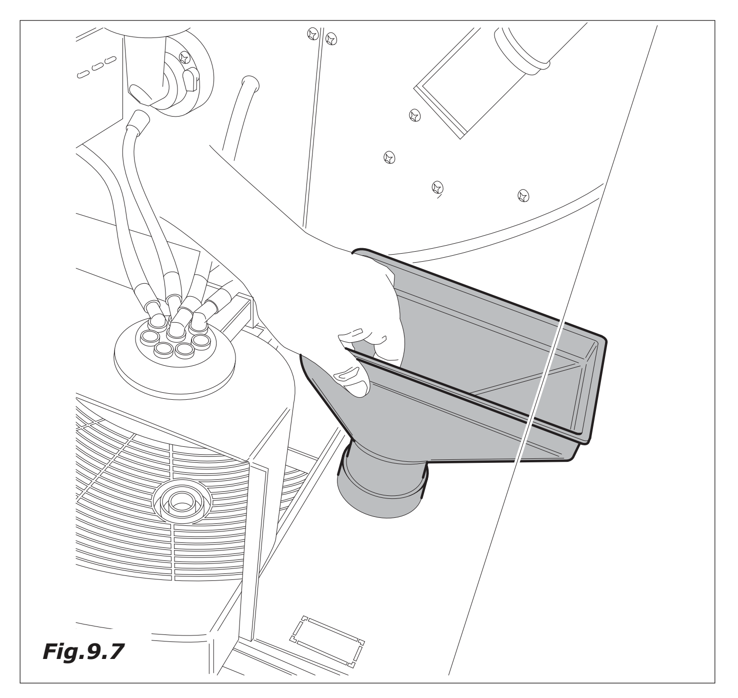


Fig.9.7

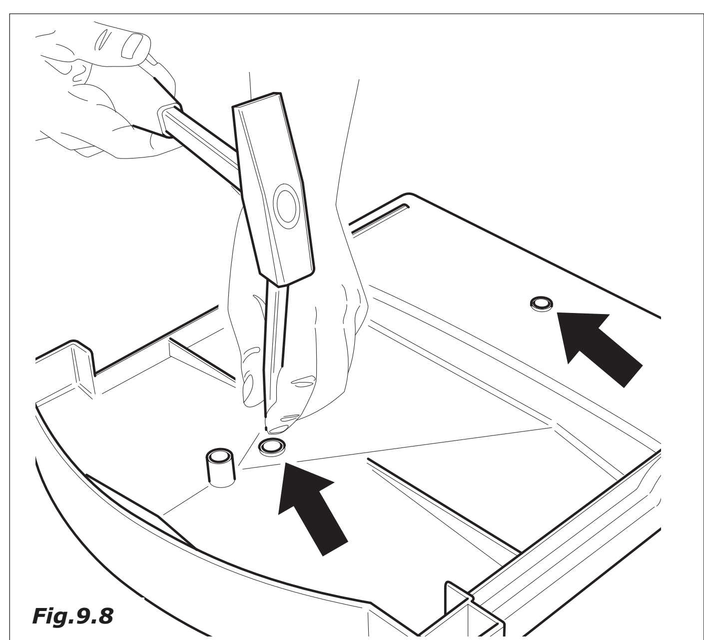


Fig.9.8

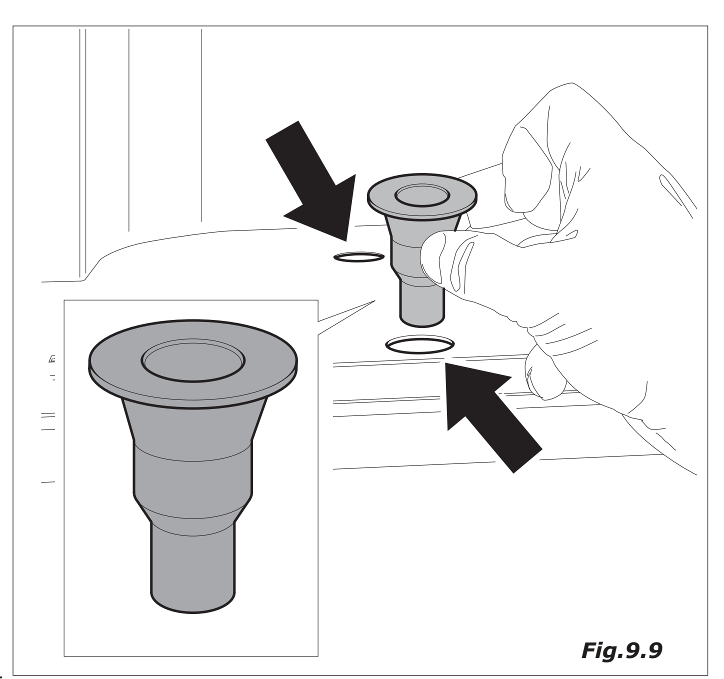


Fig.9.9

- Placer dans le seau le flotteur d'indication niveaux max. liquide.

- Si le distributeur est raccordé au réseau de l'eau, monter le microcontact sur l'équerre indiquée *(Fig. 9.10- pos. A*), le relier en série avec le câblage fourni, à l'électrovalve d'arrivée eau (*Fig. 9.11).*

- Vice-versa, si le distributeur est muni d'un réservoir autonome, le microcontact du flotteur doit être connecté au câblage du microcontact déjà présent sur le bac liquides (*Fig. 9.12).*

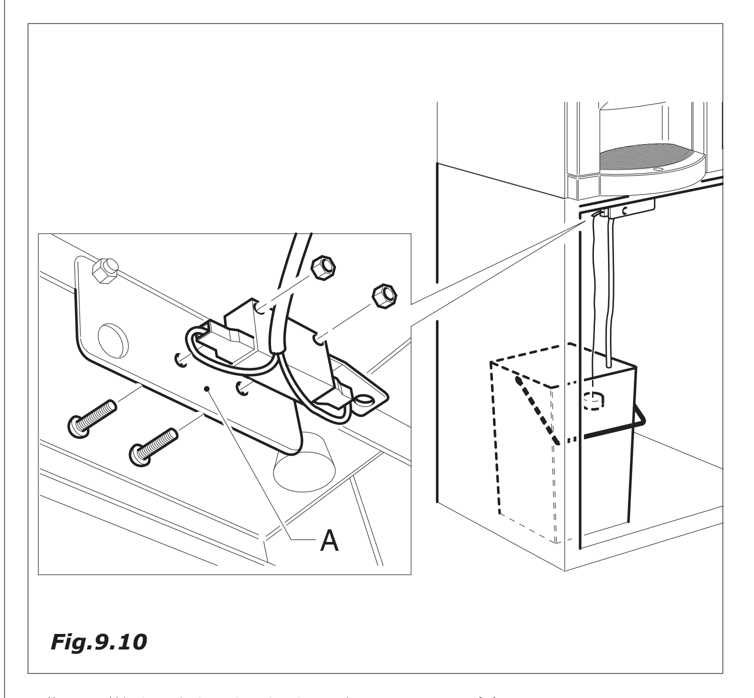


Fig.9.10

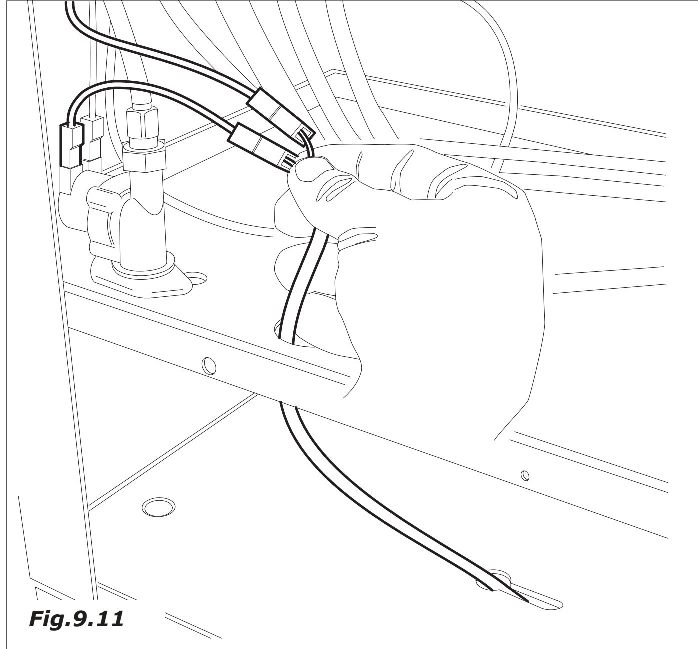


Fig.9.11

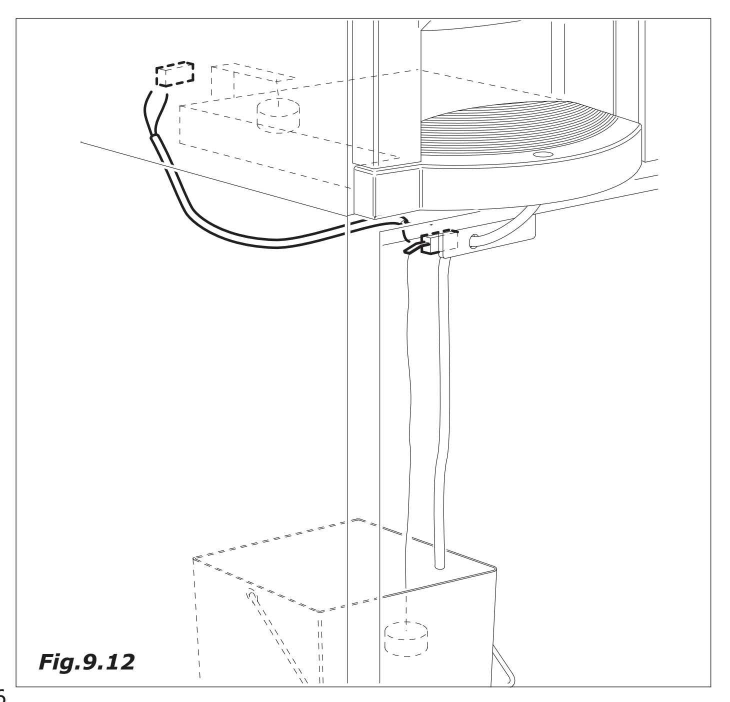


Fig.9.12



9.2 Montage filtre BRITA

- Monter le couvercle sur la plaquette avec 4 vis (Fig.9.13).
- Insérer l'ensemble sur le trou sur le fond du meuble (Fig.9.14).
- Fixer la plaquette avec le couvercle monté avec les deux vis (Fig.9.15).
- Insérer le filtre BRITA AquaQuell 06-BC (Fig.9.16).
- Insérer le tuyau en silicone en dotation dans le raccord d'entrée eau (IN) et brancher celui-ci avec l'électrovanne entrée réseau eau (Fig.9.17).
- Insérer l'autre partie de tuyau sur le raccord postérieur (OUT) jusqu'au récipient eau (flottant) (Fig.9.17).

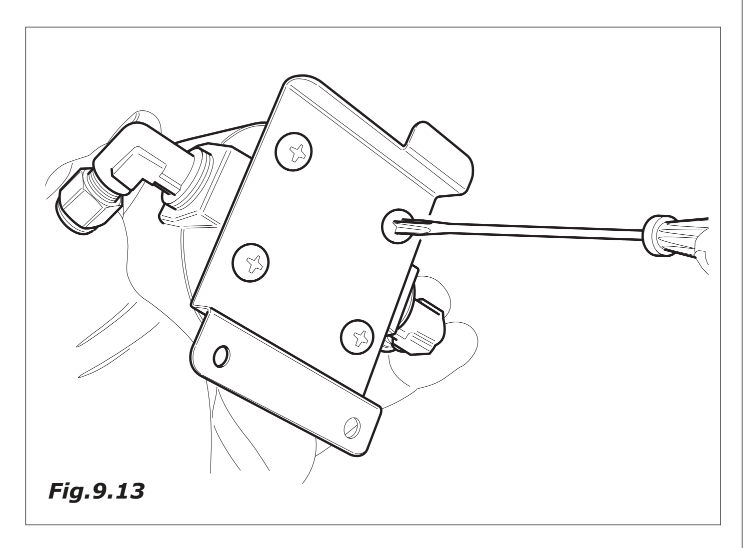


Fig.9.13

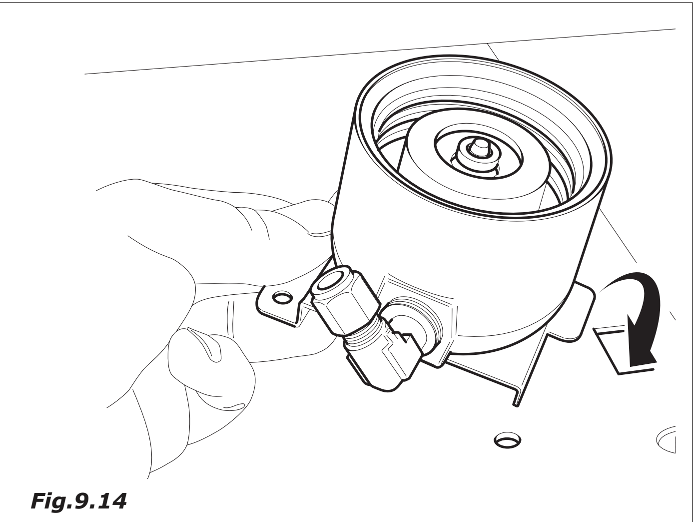


Fig.9.14

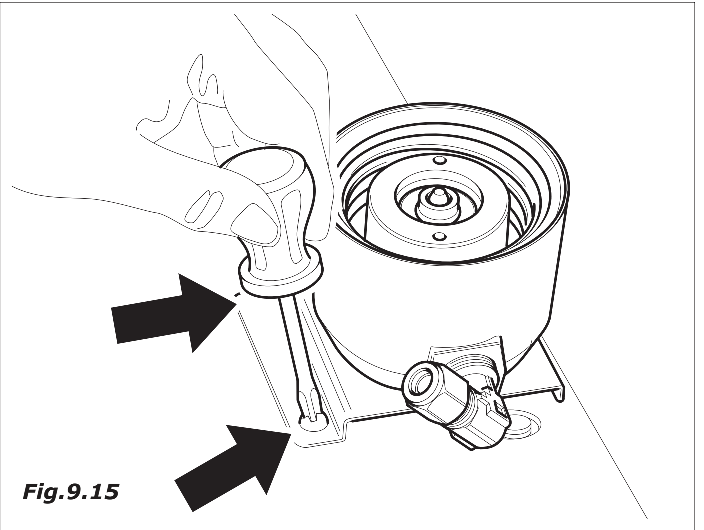


Fig.9.15

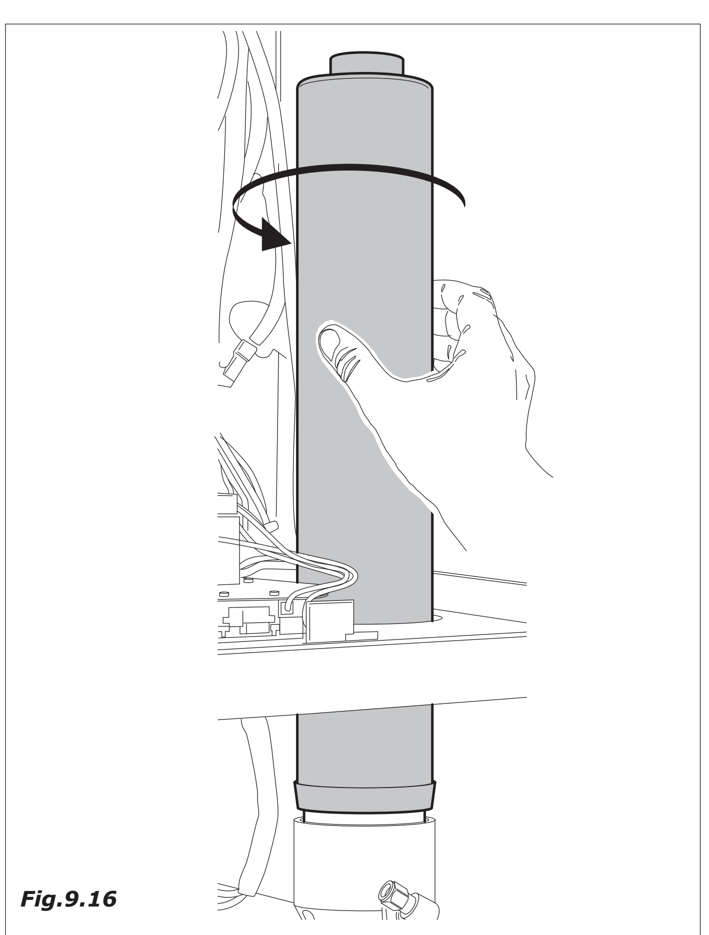


Fig.9.16

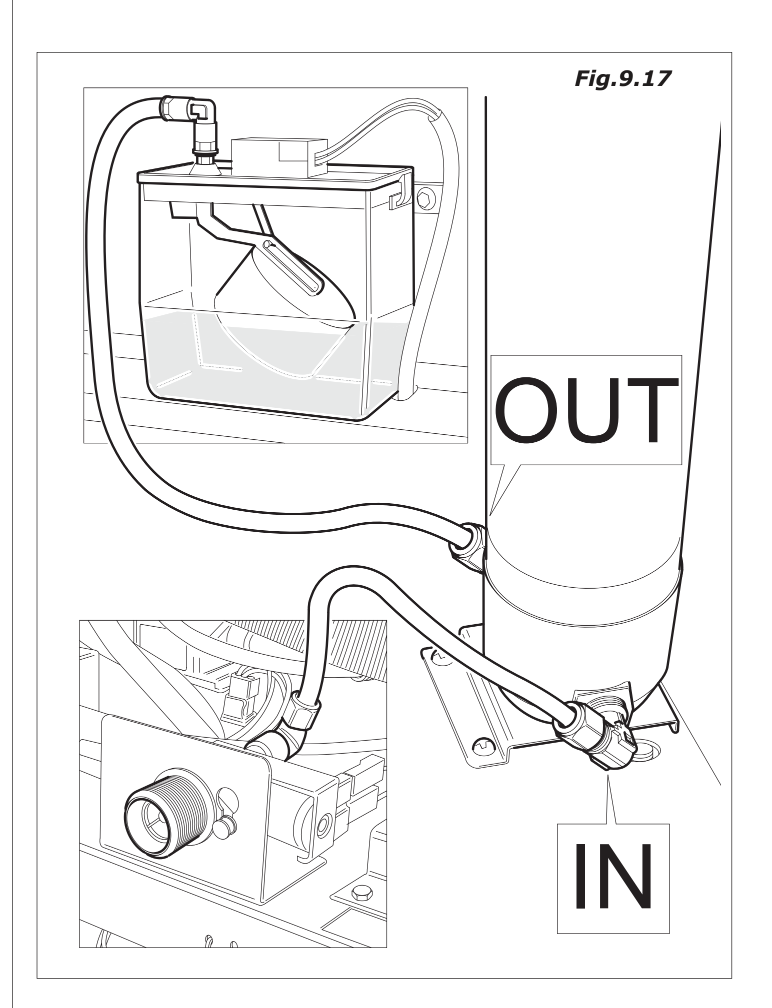
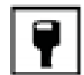


Fig.9.17

9.3 Filtre anti-tartre en acier inox (uniquement dans la version avec raccordement réseau d’eau)



9.3.1 Installation

- Monter et fixer le filtre anti-tartre à l’arrière du meuble base *(Fig. 9.18).*
- Faire passer les tubes d’arrivée et de refoulement du filtre à travers les ouvertures prévues (*Fig. 9.19).*
- Déboîter le tube de l’électrovalve d’arrivée et, à sa place installer le tube d’arrivée du filtre *(Fig. 9.20).*
- Raccorder le tube de refoulement du filtre anti-tartre au bac après avoir enlevé le tube *(Fig. 9.21).*

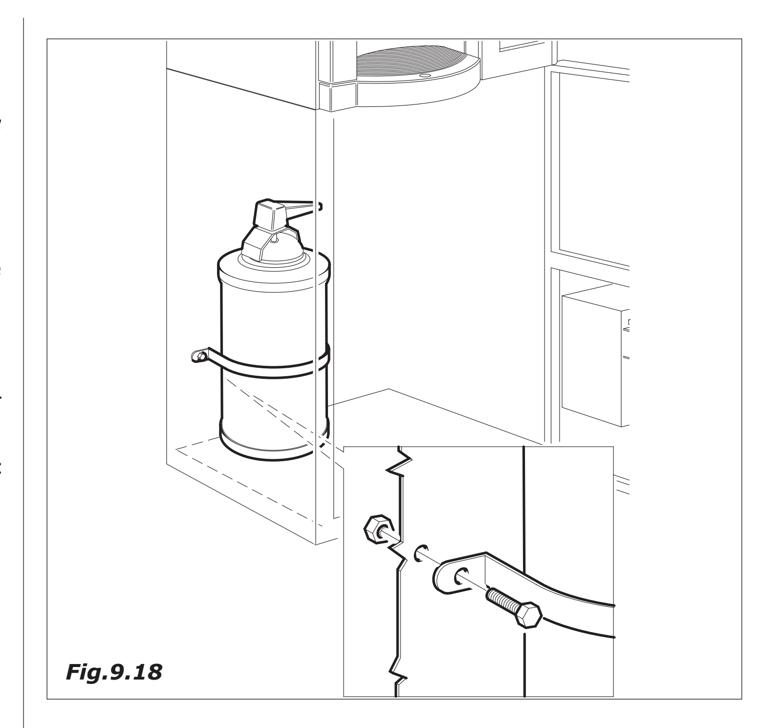


Fig.9.18

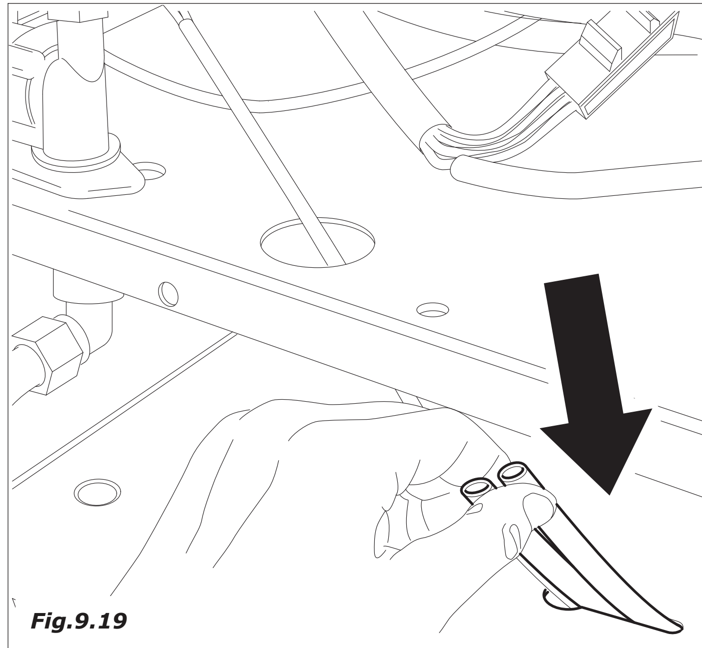


Fig.9.19

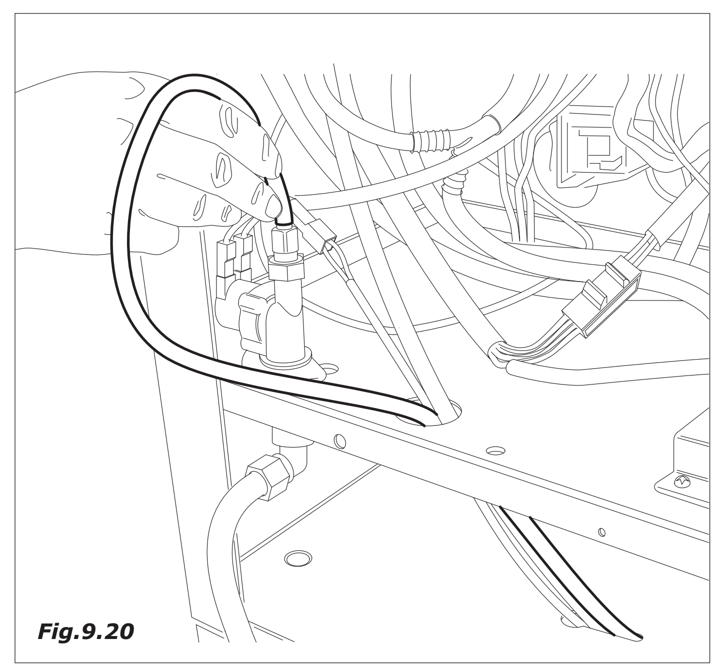


Fig.9.20

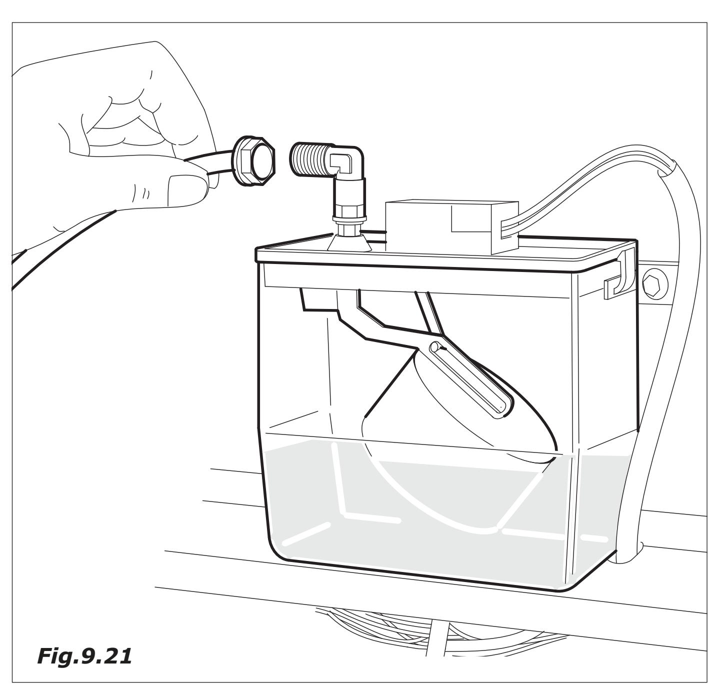


Fig.9.21



9.4 Rincage des resines de l’adoucisseur (disponible en kit)

Avant de remplir le circuit d’eau du distributeur, il est conseillé d’effectuer un rinçage des résines de l’adoucisseur (si oprévu) en opérant de la façon suivante :

– Mettre le tube du robinet inférieur dans un récipient adapté à cet usage.
– Ouvrir le robinet *(figure 9.22).*
– Insérer la clef de sécurité dans l’interrupteur de porte *(figure 9.23).*
– Laisser couler l’eau jusqu’à ce qu’elle soit limpide *(figure 9.24).*
– Oter la clef de sécurité et fermer le robinet.

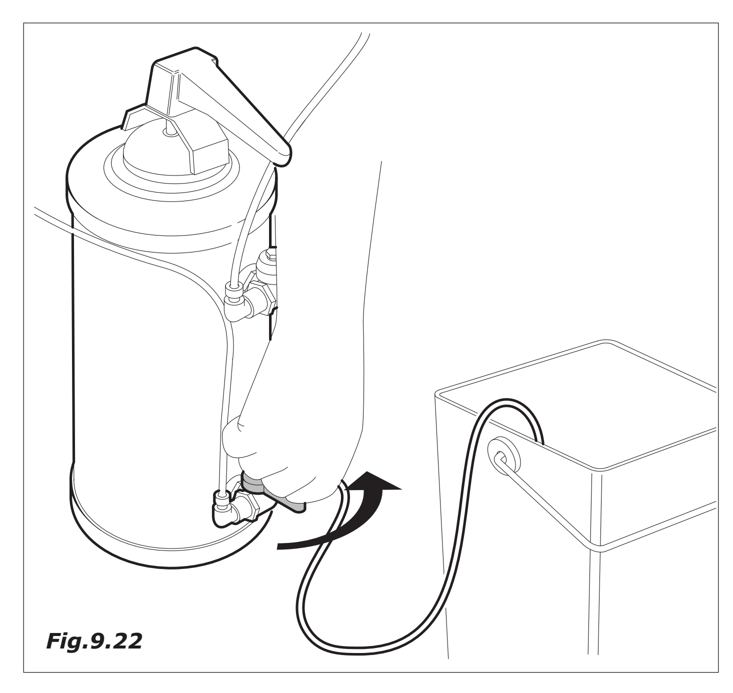


Fig.9.22

9.5 Regeneration des resines (où est prévu le dépurateur)

La régénération des résines doit être faite en fonction de l’eau du réseau sur lequel le distributeur est branché. Comme référence, on peut utiliser le tableau suivant :

Dureté de l’eau		
°français	**60cc**	**130cc**
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

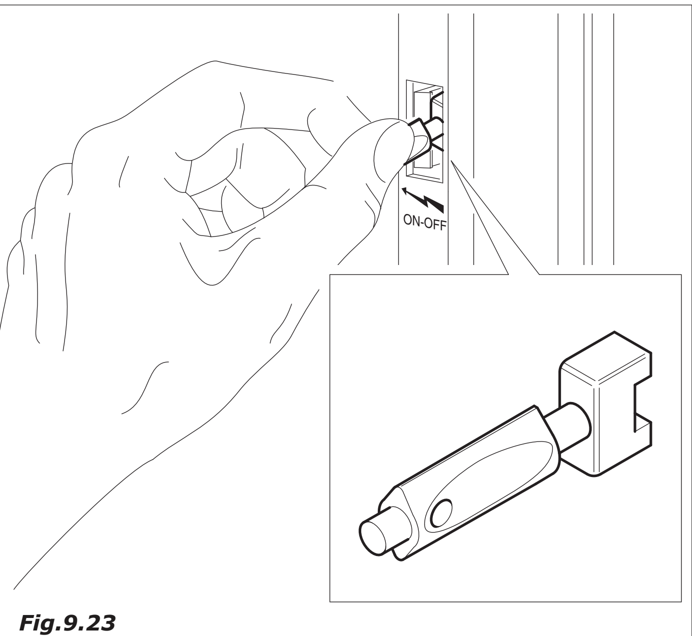


Fig.9.23

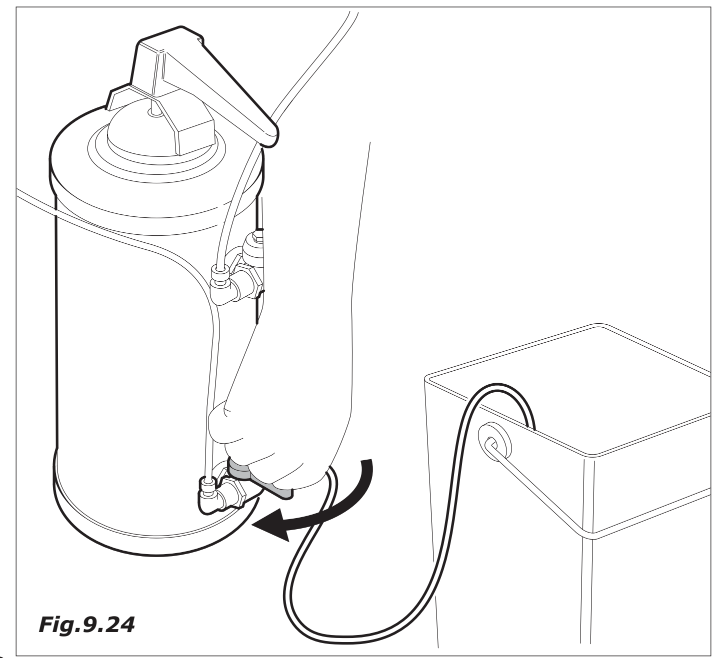


Fig.9.24

Pour vérifier le degré de dureté de l'eau et de ce fait les temps et modalités d'intervention, on peut utiliser un appareillage spécifique que l'on trouve dans le commerce.

L'opération peut être effectuée sur le distributeur de la façon suivante:

– Débranchez le distributeur
– Tournez le robinet inférieur en ayant soin de mettre le tube de décharge dans un seau *(figure 9.25)*
– Ouvrir le couvercle de l'adoucisseur et versez un 1.5 kg de gros sel *(figure 9.26).*
– Remettre le couvercle
– Remettre le courant au distributeur et laisser couler de l'eau jusqu'à ce que celle-ci ne soit plus salée
– Mettre hors tension le distributeur et refermer le robinet (figure 9.27).

Le temps nécessaire pour cette opération est d'environ 30/45 minutes.

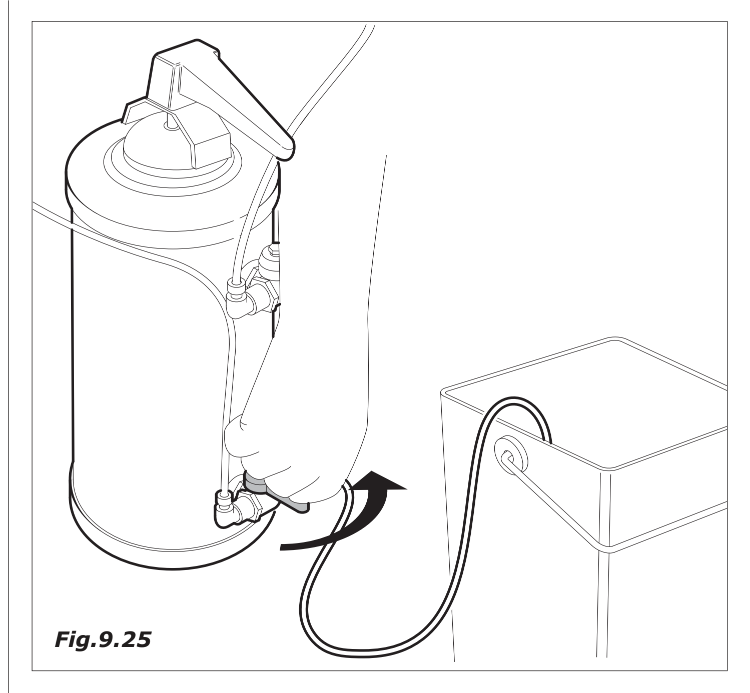


Fig.9.25



9.6 KIT D'ACCESSOIRES

- Senseur présence gobelets
- module GPRS applicable directement sur carte
- module RS232
- Visual Smart Programmer pour effectuer le chargement des programmes et du réglage et le déchargement des réglages et des données audit sans un PC
- Groupe froid de 2 à 4 électrovannes pour la gestion des boissons froides
- Chip horloge
- Clé données audit (26049316)
- Clé décompteurs (26049416
- Kit extension postérieure

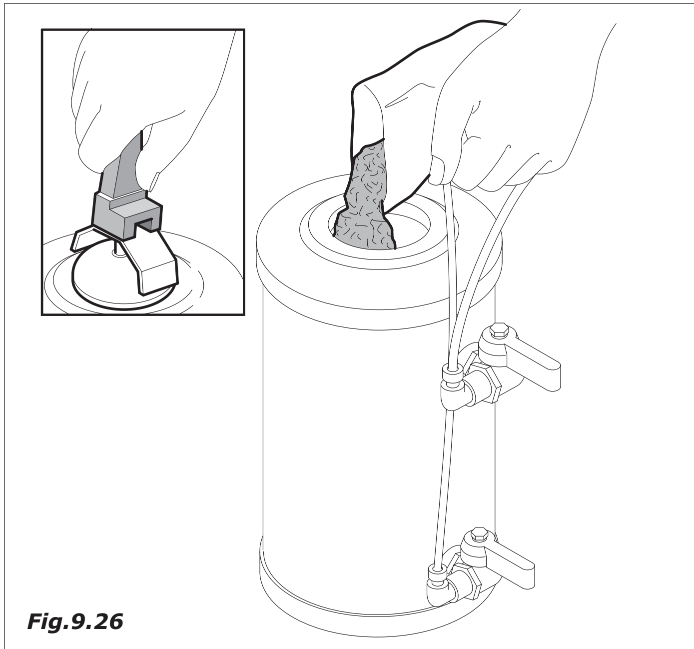


Fig.9.26

10.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.
Pour le ferraillage, on conseille de désassembler le distributeur en divisant les parties suivant leur nature (plastique, métal, etc...).
Le confiez ensuite à des entreprises spécialisées dans le recyclage des matériaux.

Attention! Vérifier que l'écoulement des machines a lieu conformément aux normes relatives à l'environnement et aux réglementations en vigueur.

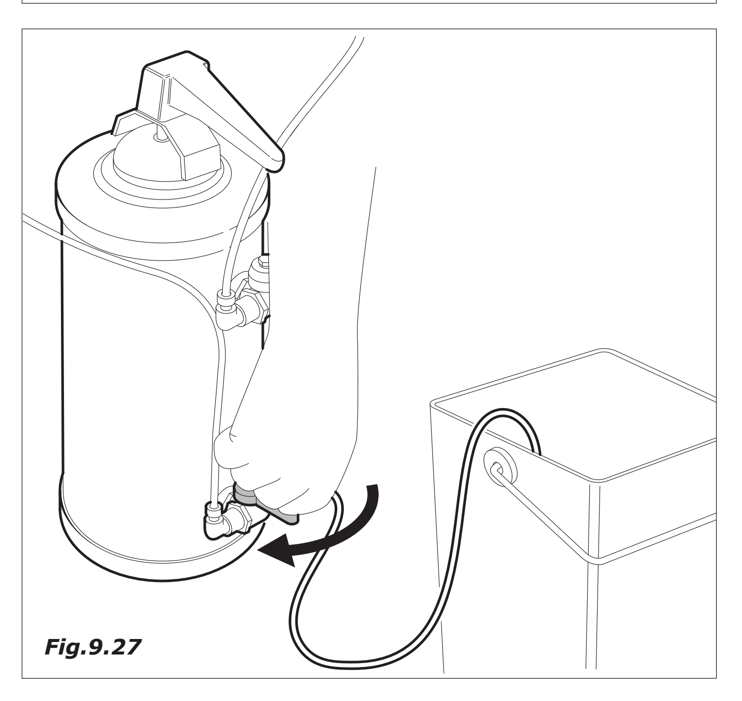


Fig.9.27



11.0 ALARMES

Lorsqu'une alarme a lieu, cela généralement a pour effet l'arrêt de toutes les sorties et le bloc de toute distribution en cours. Toutes les alarmes peuvent être éliminées, après la solution de la cause, en entrant en modalité Entretien et en appuyant sur la touche Reset. WinBianchi devra comprendre la possibilité de rendre bloquante une alarme.

11.1 ALARMES BLOQUANTES VISUALISEES SUR AFFICHEUR

Ligne 1: Alarme

Ligne 2: Hors Service

A lieu si une erreur bloquante est relevée. En effectuant l'opération de reset, les alarmes qui se sont passées seront réinitialisées et vérifiées automatiquement. Les alarmes qui créent cette signalisation sont :
Problèmes de communication série avec le monnayeur Executive ou MDB. A lieu en cas d'erreur dans la communication entre carte et monnayeur ou le monnayeur même n'est pas relevé.
- Executive: un retard de 60 secondes est prévu dès que le monnayeur n'est pas relevé jusqu'à ce que l'alarme n'a lieu.
- MDB: retard de 10 secondes à la mise en marche.
- Facteur échelle: Cette alarme est activée uniquement si le monnayeur Executive est habilité (pas en modalité Price Holding). A lieu si la division entre l'un des prix programmés et la pièce de base reçue par le monnayeur est supérieure à la valeur de 250. Cette alarme est autoréinitialisante.
- Cartes slave branchées à la carte Master en alarme. Par conséquent aucune distribution ne sera possible.

11.2 ALARMES VISUALISEES EN MODALITE ENTRETIEN

En modalité entretien on visualisera des alarmes et des signalisations. Ces dernières sont un type spécial d'alarme qui n'interrompt pas le normal fonctionnement de la machine. Pour les alarmes aussi bien que pour les signalisations on fait une distinction ultérieure entre mémorisés et non mémorisés. Les alarmes ou signalisations mémorisés continuent même lorsque la carte est éteinte et rallumée.

ALARMES	DESCRIPTION	TYPE D'INTERVENTION
11.2.1 Alarmes mémorisées		
ECM Erreur EEprom	A lieu si une erreur dans la Eeprom est relevée. En effectuant l'opération de reset on rechargera aussi les données d'usine dans la eeprom (uniquement si cette alarme est présente).	Technicien installateur
EBI Translateur	A lieu si le timeout de 10 secondes expire pendant le mouvement du translateur becs.	Technicien installateur
11.2.2 Alarmes non mémorisées		
EAJ Facteur échelle	Cette alarme est activée uniquement si le monnayeur Executive est habilité (pas en modalité Price Holding). A lieu si la division entre l'un des prix programmés et la pièce de base reçue par le monnayeur est supérieure à la valeur de 250. Cette alarme est autoréinitialisante.	Technicien installateur
ECE Hors service	A lieu si la communication entre carte et Master est interrompue.	Technicien installateur
EBA Gobelet	A lieu dans l'un de ces deux cas: 1. Le timeout de 90 secondes pour la rotation colonne gobelets expire. 2. Le timeout de 10 secondes pour le déclenchement gobelets expire.	Technicien installateur
EDP Niveau eau	A lieu 2 secondes après le relèvement du micro vide eau. Eteint la résistance et réinitialise le timeout pour E12 et E13.	Technicien installateur
EDM NTC X Slave Y	A lieu si la sonde de température va en court circuit ou le circuit est ouvert. La résistance est éteinte si le NTC est en court circuit ou ouvert. A la mise en marche un retard de 30 secondes est prévu avant la vérification de l'alarme. NTC 1 – relatif à la carte de puissance NTC 2 – relatif à l'expansion 1 Slave Y indique à quel D.A. slave il appartient. Si la sonde est en court circuit en modalité entretien une valeur égale à 0 sera visualisée. Si la sonde est un circuit ouvert à résistance infinie en modalité entretien une valeur de température égale à 150 sera visualisée.	Technicien installateur

ALARMES	DESCRIPTION	TYPE D'INTERVENTION
EH1A NTC Froid	A lieu si la sonde de température de l'unité cool du réfrigérateur va en court circuit ou le circuit est ouvert. La résistance est éteinte si le NTC est en court circuit ou ouvert. A la mise en marche un retard de 30 secondes est prévu avant la vérification de l'alarme.	Technicien installateur
EC1C Tcafé<60°C	Référé à la chaudière 1. A lieu si au reset la température de set moins 15°C n'est pas rejointe en 15 minutes, ou si pendant le normal fonctionnement la température reste au dessous de 60°C pour 15 minutes. Valable pour chaudière individuelle ou pour la chaudière café si la chaudière double est habilitée.	Technicien installateur
EC2C Tsolub<60°C	Référé à la chaudière 2. A lieu uniquement si la double chaudière est habilitée et si au reset la température de set moins 15°C n'est pas rejointe en 15 minutes, ou si pendant le normal fonctionnement la température reste au dessous de 60°C pour 15 minutes.	Technicien installateur
EDF Sucre	A lieu si le timeout de 10 s expire pendant le mouvement du convoyeur du sucre.	Technicien installateur
EGN Trop plein	A lieu 2 secondes après le relèvement du micro trop plein de la cuve de récolte liquides.	Technicien installateur
ECK Pas d' Expansion	A lieu si des composants gérés par n'importe quelle expansion sont habilités.	Technicien installateur
11.2.3 Signalisations mémorisées		
EDT Moulin X	A lieu si le timeout moulin programmé expire. L'afficheur montre le message « Sans café ». Le montant est crédité de nouveau uniquement en cas de mouture instantanée X=1 ou 2	Technicien installateur
EEK Groupe	A lieu si le timeout groupe café programmé expire. L'afficheur montre le message « Sans café ». Le montant est crédité de nouveau.	Technicien installateur
EEJ Pas de Groupe	A lieu si le micro présence groupe est NA.	Technicien installateur
EFN Pompe ESP	A lieu pendant la distribution eau café si au moins 10 cc ne sont pas distribués dans le timeout pompe programmé. L'afficheur montre le message « Sans café ». Le montant est crédité de nouveau. La résistance de la chaudière sera éteinte jusqu'au reset de l'erreur.	Technicien installateur
EFN Pompe SOL	A lieu pendant la distribution eau des solubles ou de l'eau chaude si au moins demi dose n'est pas distribuée dans le timeout pompe programmé. L'afficheur montre le message « Seulement espresso ». Le montant est crédité de nouveau si la distribution d'eau chaude n'était pas en cours. La résistance de la chaudière sera éteinte jusqu'au reset de l'erreur.	Technicien installateur
EDU Dose vol 1	A lieu si après la phase de déclenchement café le micro dose reste pressé. L'afficheur montre le message « Sans café 1». Le montant est crédité de nouveau.	Technicien installateur
EDU Dose vol 2	A lieu si après la phase de déclenchement café le micro dose reste pressé. L'afficheur montre le message « Sans café 2». Le montant est crédité de nouveau.	Technicien installateur
Eau vide	Uniquement pour machine avec réfrigérateur. A lieu dans l'un de ces deux cas : 1. L'eau n'est pas au Niv.Min. (avec retard de 2 secondes environ). 2. Le timeout de 4 minutes expire pour l'ev de chargement eau.L'afficheur montre le message "Uniquement boissons froides".	

ALARMES	DESCRIPTION	TYPE D'INTERVENTION
EDF Palettes	A lieu si le timeout de 10" palettes expire. Avec cette signalisation activée, les palettes ne seront plus distribuées.	Technicien installateur
ELC Débit	Distribution solubles ou eau chaude: a lieu en cas de distribution d'une quantité d'eau comprise entre 50% et 70% de la dose programmée. L'afficheur montre le charactère'*' comme dernier charactère.Cette signalisation est prévalente sur celles des décompteurs (les huit signalisations ci après).	Technicien installateur
Pompe air	A lieu si pendant la vérification à la fin de la distribution du groupe Fresh Brew le compresseur ne réussit pas à mettre le circuit à la pression de 0.3 bar en 3 secondes.L'afficheur montre le message « Uniquement solubles ».	
EFB Adoucisseur	A lieu si la valeur du décompteur adoucisseur est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EDZ Mules	A lieu si la valeur du décompteur meules café est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EEC Filtre FB 1	A lieu si la valeur du décompteur filtre FB 1 est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EEC Filtre FB 2	A lieu si la valeur du décompteur filtre FB 2 est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EEC Filtre Esp	A lieu si la valeur du décompteur filtres café est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EFI Décompte Ev	A lieu si la valeur du décompteur EV est égale à zéro.	
EEL Garnitures	A lieu si la valeur du décompteur garnitures est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EDO Chaudière 1	A lieu si la valeur du décompteur chaudière 1 est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EDO Chaudière 2	A lieu si la valeur du décompteur chaudière 2 est égale à zéro.	Technicien d'entretien
OAR HACCP	A lieu si la valeur du décompteur HACCP est égale à zéro.	Technicien d'entretien
EDJ Décompte PX	A lieu si le décompteur poudre X est à 000000s.	Technicien d'entretien
EDJ Décompte Gr	A lieu si le décompteur grains est à 000000s.	Technicien d'entretien
ECQ Driver OxxPxx	A lieu en cas de panne à l'omnifet de la sortie OUT XX (Oxx) -broche XX(Pxx). En cas d'intervention de la protection de overcurrent des OMNIfet, la tension de Gate doit être lue après 50 ms.	Technicien installateur

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
SCHEMA HYDRAULIQUE
ESQUEMA HIDRAÚLICO

Cod. 11107511
Data 30.01.04 Dis. BECCALLI
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
BVM921ES01GG

1 Soupape electrique entreè eau
2 Cuvette eau
3 Filtre
4 Raccord "Y"
5 Indicateur de flux
6 Pompe
7 Soupape d'arret
8 Valve de surete
9 Chaudiere
10 Groupe cafe
11 Soupape electrique 3 voies
12 Soupapes electriques
13 Soupape eau chaud
14 Tremie doseuse sucre
15 Tremie doseuse the
16 Tremie doseuse cafe liof.
17 Tremie doseuse lait
18 Tremie doseuse chocolat
19 Mixer/batteur
20 Coupelle réchauffée
21 Mixer the
21 Cup station
23 Seau

APPROVATO:

VERIFICATO:

Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto



Verificato

Approvato

POS. COMPONENTI

- A Interr. generale di sicurezza
- B Fusibili 10A
- C Filtro rete
- D Triac controllo temp. gruppo caffe'
- E Triac controllo temp. caldaia solubili
- F Protettore termico caldaia solubili a riarmo
- G Protettore termico caldaia espresso a riarmo
- H Protettore termico automatico caldaia esp.

INGRESSI

1. Rilevatore di flusso
2. Micro fine corsa sgancio bicchiere
3. Micro vuoto bicchieri
4. Micro centratura torre bicchieri
5. Micro dosatore caffè
6. Micro fine corsa gruppo caffe'
7. Micro presenza gruppo
8. Micro vuoto acqua vaschetta
9. Micro fine corsa supporto ugelli/traslatore
10. Micro sicurezza traslatore (solo BVM920)
11. Micro fine corsa palette(x BVM950 e BVM970)
12. Micro rotazione colonna (solo BVM920)
13. Micro sicurezza troppo pieno
14. Micro fine corsa convogliatore zucchero

230V - 50Hz

Presa 230Vac

Predisposizione 230Vac (lampada)

Aspiratore

Alimentazione 24Vdc

Collegamento a terra della piazzola obbligatorio

Alim.switching Cod. 26048316

Fuse T4A

24Vdc

Coppetta riscaldata 24Vdc

Espresso Monocaldaia

Solubile

Espresso Doppia Caldaia

COLLEGAMENTI RESISTENZE CALDAIE

Bianco

Rosso

Pompa 230 Vac

OUT 7

POWER SUPPLY Connettore mate-n-lock 3 vie

Motoriduttore 1

Motoriduttore 2

Motoriduttore 3

Motoriduttore 4

Motoriduttore 5

Motoriduttore 6 o Motoriduttore gruppo

Motoriduttore 7 o Motoriduttore zucchero

OUT 1

OUT 8

Q25

SCHEDA POTENZA Cod. 26048416

NTC espresso IN 2

Motorid.colonna bicch.

Motorid.sgancio bicch.

Motorid.supp.ugelli

Motorid.palettiera

OUT 4

Elettrovalvola 1

Elettrovalvola 2

Elettrovalvola 3

Elettrovalvola 4

Elettrovalvola 5

Elettrovalvola 6

Elettrov. ingresso acqua

OUT 2

OUT 6

Motore macinino

Connettore mate-n-lock 2 vie

IN 1

Elettromagnete zucchero/ Motorid.conv.zucchero

Elettromagn.dosat.caffè/ Debatterizzazione

Contacolpi

Relè doppio macinino

OUT 5

Motofrullatore 1

Motofrullatore 2

Motofrullatore 3

Motofrullatore 4

Motofrullatore 5

Motofrullatore 6

OUT 3

BOARD1

BOARD2 x M/S

OUT 11

OUT 10

OUT 9

SCHEDA CPU Cod. 26027336

MDB

Minifit

Irda/Serial

SUPPLY

T 4A

EXECUTIVE

MODEM

LCD

KEY

BOARD

COIN/CUP SENSOR

VALIDATORE

CHIP OROLOGIO

Regolazione contrasto LCD

VOICE

Flash Serial

RS 232

E.BUZ

SERVIZIO

LAVAGGIO

BRICCO GRATIS

Pulsante di programmazione

KEYBOARD

KEYBOARD2

PULSANTE DI SERVIZIO

PULSANTE DI LAVAGGIO

Sensore bicchieri 13

COIN Cup sensor

SENSORE BICCHIERI

CHIP OROLOGIO X EVA-DTS

CHIP OROLOGIO

IRDA

LCD

MODEM

Distributori	Codice
BVM 920 / 950-970 (IRDA)	26031416
BVM 920 / BVM 950-970 (LCD)	26027112 / 26047916
BVM 920 / 950-970 (MODEM)	26033310
BVM 920 / 950-970 (RS 232)	26048716
BVM 920 / BVM 970 (SENSORE BICCHIERI)	24012820 / 24012610
BVM 920 / 950-970 (CHIP OROLOGIO X EVA-DTS)	26030626
BVM 920 / 950-970 (CHIP OROLOGIO)	26030616

IN1/1 IN1/2 IN1/3 D16

IN1/4 IN1/5 IN1/6 IN1/7 IN1/8 IN1/9 IN1/10 IN1/11 IN1/12 IN1/13 IN1/14 IN1/15

Scheda espansione Macin.Autom.cod.26048616

Motorid.macin.autom.

Motorid.macin.autom.

OUT 14

IN 5

Collegamento verso OUT9 o OUT10 o OUT11 della scheda di potenza

Data 22.07.05

Disegn. Beccalli

SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE

BVM

Cod. 1110761I



CABLAGGIO GENERALE (connettori su scheda di potenza)

Connettore minifit 8 vie — OUT1, OUT2, OUT3

OUT1

Pin	Descrizione	Colore
1	Motoriduttore 1	Viola-Marrone
2	Motoriduttore 2	Nero-Azzurro
3	Motoriduttore 3	Marrone-Nero
4	Motoriduttore 4	Bianco-Verde
5	Motoriduttore 5	Bianco-Azzurro
6	Motoriduttore 6	Giallo-Rosso
7	Motoriduttore 7	Viola
8	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

OUT2

Pin	Descrizione	Colore
1	EV.1/EV.Caffè	Giallo-Viola
2	Elettrovalvola 2	Azzurro-Arancio
3	Elettrovalvola 3	Giallo-Arancio
4	Elettrovalvola 4	Giallo-Bianco
5	Elettrovalvola 5	Verde-Arancio
6	Elettrovalvola 6	Bianco-Grigio
7	EV.ing.Acqua	Bianco-Viola
8	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

OUT3

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24 VDC	Giallo-Nero
2	Motofrullatore 1	Grigio-Nero
3	Motofrullatore 2	Rosso-Blu
4	Motofrullatore 3	Rosa
5	Motofrullatore 4	Grigio
6	Motofrullatore 5	Bianco
7	Motofrullatore 6	Blu
8	+ 24 Vdc	Giallo-Nero

Connettore minifit 6 vie — OUT4, OUT5, OUT7

OUT4

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24 Vdc	N.C.
2	Motorid.Colonna bicchieri	Rosso-Verde
3	Motorid.Sgancio bicchieri	Bianco-Nero
4	Motorid.Supporto ugelli	Bianco-Arancio
5	Motorid.Palettiera	Blu-Arancio
6	GND	Nero

OUT5

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24 Vdc	N.C.
2	Magnete zucch./Motorid.conv.zucch.	Verde-Nero
3	Magnete dosatore caffè/Debatterizz.	Marrone
4	Contacolpi	Bianco-Marrone
5	Ucita relè doppio macinino	Bianco-Rosso
6	GND	Giallo-Nero

OUT7

Pin	Descrizione	Colore
1	Pompa	Arancio-Rosso
2		
3	Pompa	Verde-Azzurro
4	Neutro	Rosso 1mmq
5		
6	230 Vac Fase	Bianco 1mmq

Connettore minifit 16 vie — IN1

IN1

Pin	Descrizione	Colore	Pin	Descrizione	Colore
1	+5V alimentazione rilevatore di flusso	Bianco-Nero	9	Micro vuoto acqua	Azzurro
2	Comune ingressi	Giallo	10	Micro f.c.supporto ugelli	Bianco-Grigio
3	Rilevatore di flusso	Bianco-Marrone	11	Micro sicurezza traslatore	Viola
4	Micro f.c.sgancio bicchieri	Arancio	12	Micro palettiera	Viola-Verde
5	Micro vuoto bicchieri	Bianco-Rosso	13	Micro f.c.rotazione colonna	Blu
6	Micro dosatore caffè	Arancio-Azzurro	14	Micro troppo pieno	Rosso-Verde
7	Micro f.c.gruppo caffè	Verde	15	Micro convogliatore zucchero	Viola-Marrone
8	Micro presenza gruppo caffè	Grigio-Viola	16	Free	

OUT6 (macinino)

Pin	Descrizione	Colore
1	Motore macinino	Blu 1.5mmq
2	Motore macinino	Nero 1.5mmq

OUT6
Connettore femmina 2 vie MATE-N-LOCK
contatti femmina

POWER SUPPLY

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24Vdc	Rosso 1.5mmq
2	N.C.	
3	GND	Nero 1.5mmq

Connettore femmina 3 VIE MATE-N-LOCK
contatti femmina

IN2

NTC
Connettore 6471 2 vie

Cablaggio gruppo caldaia espresso

GRUPPO CAFFE'

Pin	Descrizione	Colore	Pin	Descrizione	Colore
1	Resistenza	Rosso 1.5mmq	9	N.C.	
2	Massa	GV 1.5mmq	10	Elettrovalvola 1	Giallo-Viola
3	Resistenza	Bianco 1.5mmq	11	Elettrovalvola 2	Arancio-Azzurro
4	Motorid.gruppo	Giallo-Rosso	12	Elettrovalvola 3	Giallo-Arancio
5	Micro f.c.gruppo	Verde	13	Elettrovalvola 4	Giallo-Bianco
6	Micro pres. gruppo	Viola-Grigio	14	Elettrovalvola 5	Verde-Arancio
7	+ 24V mot.gruppo	Giallo-Nero	15	+24V x elettrovalvole	Giallo-Nero
8	Comune ingressi	Giallo			

Connettore maschio15 VIE MATE-N-LOCK
contatti maschi

Connettori Sganciabicchieri

Pin	Descrizione	Colore
1	Micro f.c. sganciobicch.	Arancio
2		
3	Comune ingressi	Giallo
4	Micro vuoto bicchieri	Bianco-Rosso
5		
6	Micro f.c.rotaz. colonna	Blu

Connettore molex femmina
contatto maschio

Pin	Descrizione	Colore
1	Comune	Nero
2		
3	Motore colonna	Rosso/Verde

Connettore molex maschio
contatto femmina

Pin	Descrizione	Colore
1		
2	Motore sgancio bicchieri	Bianco-Nero
3	Comune	Nero

Connettore molex maschio
contatto femmina

MOTORIDUTTORI

ESPRESSO

Motoriduttore	BVM 920
1	Zucchero
2	Tè
3	Caffè lio
4	Cioccolata
5	Latte
6	Gruppo caffè
7	

MOTOFRULLATORI

ESPRESSO

Motofrullatore	BVM 920
1	Tè
2	Caffè lio
3	Latte-ciocc.
4	
5	
6	

ELETTROVALVOLE

ESPRESSO

Elettrovalvole	BVM 920
1	Caffè espresso
2	Tè
3	Latte-ciocc.
4	Caffè lio
5	Acqua calda
6	

PULSANTIERA

Verificato
Approvato

Data 22.07.05	Bianchi vending group	SCHEMA ELETTRICO — SCHEMA ELECTRIQUE	Cod. 11107611
Disegn. Beccalli		BVM	0
A3(0,6=1)DP,A2			



FICHE RAPPORT MISE EN SERVICE

ACTIVATION GARANTIE

Nous prions notre aimable clientèle de retourner via fax ou via e-mail cette fiche (S.R.I.) à l'attention de Bianchi Vending Group S.p.A. après avoir terminé les opérations de mise en service du distributeur, dans le cas d'un résultat positif. En cas de problématique, utiliser la présente fiche pour signaler à Bianchi la problématique et commander pièces détachées en garantie.
Nous vous rappelons que l'envoi de cette fiche remplie est la condition pour l'activation de la Garantie (pour ce numéro de série), qui ira autrement régulièrement déchoir apres un an de la date de vente du numéro de série même.

Conditions de garantie indiquées dans le manuel d'emploi et entretien et sur le site www.bianchindustry.com

FAX:

Modèle:		Numéro de série	
Mittente: *(nom société)*		N°tel. Client (pour être contacté éventuellement par le personnel de chez Bianchi)	
Date mise en service		**Adresse e-mail/Numéro Fax** (pour confirmer l'activation de la garantie)	

PROBLEMATIQUE PENDANT LA MISE EN SERVICE?	OUI	NON

SI OUI, PROBLÉMATIQUE RELEVÉS

EN CAS DE PROBLÉMATIQUE PENDANT LA MISE EN SERVICE, LISTE PIÈCES DÉTACHÉES NÉCESSAIRES:

	Code	Quantité
Pièces manquantes		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		

[illegible]

[illegible]





FICHE COMMANDE PIÈCES DÉTACHÉES EN GARANTIE

Nous prions notre aimable clientèle de retumer via fax ou via e-mail cette fiche à l'attention de Bianchi Vending Group S.p.A. pour la commande des pièces détachées en garantie, déscrivant les détails du défaut constaté sur le distributer.
Bianchi Vending Group S.p.A. réserves le droigt de demander de rendre la pièce défecteuse démontés du distributeur et de se retrair auprès du client dans le cas de manque de individuation du défaut signalé.

Conditions de garantie indiquées dans le manuel d'emploi et entretien et sur le site www.bianchindustry.com

FAX :

Modèle:		Numéro de série	
Mittente: *(nom société)*		N°tel. Client (pour être contacté éventuellement par le personnel de chez Bianchi)	
Date mise en service		**Adresse e-mail/Numéro Fax** (pour confirmer l'activation de la garantie)	

SI OUI, PROBLÉMATIQUE RELEVÉS

LISTE PIÈCES DÉTACHÉES NÉCESSAIRES:

	Code	Quantité
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		
[illegible]		

[illegible]

[illegible]

Listes ci dessous les configurations STANDARD des labels à être insérés dans le clavier de choix du modèle indiqué.






www.Bianchindustry.com


VENDING MACHINES
love
VENDING
S.A.R.L.
LEADER OVER VENDING EXPORT/IMPORT